



AMERICAN DINER HAMBURGER

mit Ofen-Süßkartoffel und Mayonnaise

SPECIAL



Briochebrötchen
mit Sesam



Rinderhackfleisch



Käse-Mix



BBQ-Soße



Mayonnaise



Salatherz (Romana)



Süßkartoffel



Tomate

🕒 30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

📊 Stufe 2

📅 Tag 1-2 kochen

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 KARTOFFELN BACKEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Süßkartoffel ungeschält in lange Stifte mit ca. 1 cm Durchmesser schneiden.

Süßkartoffelstifte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** darüber verteilen, vorsichtig vermengen und im Backofen ca. 20 Min. backen, bis die **Süßkartoffelstücke** innen weich und außen gebräunt sind.



4 BURGER BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** stark erhitzen und **Pattys** zuerst auf einer Seite ca. 3 – 4 Min. braten. **Pattys** wenden, **Käse** auf die gebratenen Seiten verteilen und **Pattys** weitere 3 – 4 Min. braten, bis das **Fleisch** durchgebraten und der **Käse** oben geschmolzen ist.



2 KLEINE VORBEREITUNG

Strunk vom **Salatherz** entfernen, **Salatherz** in feine Streifen schneiden und in einer großen Schüssel mit der **Hälfte** der **Mayonnaise** vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Strunk der **Tomate** entfernen und **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



5 BRÖTCHEN AUFBACKEN

Burgerbrötchen aufschneiden und in den letzten 2 – 3 Min. der **Kartoffel**-Backzeit mit in den Ofen geben und aufbacken.



3 FÜR DIE BURGER

Rinderhackfleisch in einer großen Schüssel mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und daraus 2 [3 | 4] flache **Pattys** formen.

★ **TIPP:** *Mach die Pattys richtig schön flach, ca. 1 – 1,5 cm. Dann werden sie nicht zu dick nach dem Braten.*



6 ANRICHTEN

Burgerbrötchen auf beiden Seiten mit **BBQ-Soße** bestreichen. Die Unterseite mit **Salatstreifen** belegen. **Burgerpattys** auf den **Salat** geben und mit **Tomatenscheiben** toppen. **Burger** schließen und zusammen mit den **Süßkartoffelpommes** auf Tellern anrichten. Restliche **Mayonnaise** als **Dip** dazureichen und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffel ES US	1	1 (groß)	2
Salatherz (Romana) ES	1	1	1
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Tomate NL	1	2	2
Rinderhackfleisch	300 g	450 g	600 g
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Briochebrötchen mit Sesam 1) 2) 5) 8)	2	3	4
BBQ-Soße 3) 4)	20 ml	40 ml	40 ml
Öl* für Schritt 1 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

📌 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	807 kJ/193 kcal	5.171 kJ/1.236 kcal
Fett	10,79 g	69,14 g
– davon ges. Fettsäuren	3,58 g	22,97 g
Kohlenhydrate	15,88 g	101,80 g
– davon Zucker	3,68 g	23,58 g
Eiweiß	7,54 g	48,31 g
Salz	0,424 g	2,716 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

- 1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Sellerie 4) Senf 5) Milch 8) Sesamsamen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien US: Vereinigte Staaten von Amerika
NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at