



# BURGER MIT BOURBON-MINUTENSTEAK, dazu Kartoffelspalten und Aioli

## EXPRESS REZEPT



Tomate



Burgerbrötchen



Joghurt



vormarinierte Bourbon-  
Minutensteaks



vorgekochte  
Kartoffelecken mit Schale



Aioli



Rucola



Balsamicreame

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche **Gemüse** und **Salat** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **2 große Pfannen**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 WEDGES BRATEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** in einer großen Pfanne erhitzen.

Die **Kartoffelecken** aus der Packung entnehmen, anhaftende Feuchtigkeit abtupfen, in der Pfanne verteilen und 5 – 8 Minuten unter gelegentlichem Wenden braten, bis sie leicht Farbe annehmen.



## 2 DIP VERRÜHREN

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** und **Aioli** vermischen.

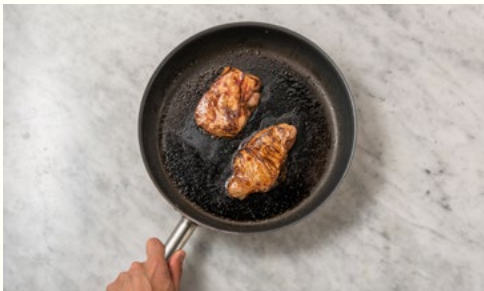
Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 3 GEMÜSE ZUBEREITEN

**Tomate** in Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel **Rucola** mit **Balsamicocreme** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 4 FLEISCH ANBRATEN

In einer zweiten großen Pfanne auf hoher Stufe 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen und **Steaks** darin je Seite 1 – 2 Min. anbraten, bis das **Fleisch** goldbraun ist. **Fleisch** beiseitestellen.

★ **TIPP:** Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, empfehlen wir, das **Fleisch** in mehreren Schritten oder in zwei Pfannen zu braten, da nicht alles gleichzeitig in eine Pfanne passt.



## 5 BURGERBRÖTCHEN ANBRATEN

**Burgerbrötchen** aufschneiden. In der großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Brötchenhälften** auf der Schnittfläche ca. 1 Min. toasten.



## 6 ANRICHTEN

Beide **Brötchenhälften** mit **Aioli** bestreichen.

Untere **Brötchenhälfte** mit **Rucola**, **Steak** und **Tomate** belegen.

**Brötchenoberseite** aufsetzen.

**Burger** mit **Kartoffelspalten** und restlicher **Aioli** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorgekochte Kartoffelecken mit Schale	500 g	750 g	1.000 g
Joghurt 5)	75 g	100 g	150 g
Aioli 2) 4)	20 ml	30 ml	40 ml
Tomate PL   NL	1	2	2
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamicocreme 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
vormarinierte Bourbon-Minutensteaks	250 g	375 g	500 g
Burgerbrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2	3	4
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. 600 g)
Brennwert	595 kJ/142 kcal	3.508 kJ/839 kcal
Fett	5 g	31 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	9 g
Kohlenhydrate	14 g	84 g
- davon Zucker	3 g	16 g
Eiweiß	9 g	53 g
Salz	1 g	4 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 4) Senf 5) Milch  
8) Sesamsamen 10) Sojabohnen 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGLÄNDER

PL: Polen NL: Niederlande



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@helloworldfresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@helloworldfresh.at

## GUTEN APPETIT!