

# Mexican Chicken Burger mit Chorizo

Guacamole und Jalapeños, dazu smoky Paprika-Dip

Thermomix kocht • 1076 kcal • Tag 3 kochen

11



Hähnchenbrustfilet



Chorizo



Brioche Bun, natur



Sriracha Sauce



Crème fraîche



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“



rote Spitzpaprika



Avocado



Ofenkartoffel



Schwarzkümmel



Jalapeño



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

35 [35 | 45] Min.

45 [45 | 50] Min.

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Butter\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, Backpapier, 1 Backblech, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
Chorizo	60 g	80 g	120 g
Brioche Bun, natur <b>7) 8) 15)</b>	2	3	4
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Crème fraîche <b>7)</b>	100 g	150 g**	200 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9)</b>	3 g	4,5 g**	6 g
rote Spitzpaprika <b>NL   ES   MA</b>	2	3	4
Avocado <b>CL   PE   MX   KE   CO</b>	1	2	2
<b>MA   ES   IL   TZ   ZA</b>			
Ofenkartoffel <b>DE   ES   NL   BE</b>	2	3	4
<b>FR   EG   MA   MT   IL   PT   CY</b>			
Schwarzkümmel	4 g	6 g**	8 g
Jalapeño <b>ES</b>	1	1	2

\*\*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. 670 g)
Brennwert	669 kJ/160 kcal	4502 kJ/1076 kcal
Fett	8,89 g	59,77 g
– davon ges. Fettsäuren	3,36 g	22,57 g
Kohlenhydrate	12,54 g	84,33 g
– davon Zucker	3,23 g	21,70 g
Eiweiß	6,07 g	40,84 g
Salz	0,520 g	3,494 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:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **ES:** Spanien **FR:** Frankreich **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **MT:** Malta **IL:** Israel **PT:** Portugal **CY:** Zypern **CL:** Chile **PE:** Peru **MX:** Mexiko **KE:** Kenia **CO:** Kolumbien **TZ:** Tansania **ZA:** Südafrika



## Für die Hähnchenbrust

Varoma-Einlegeboden so mit Backpapier belegen, dass die seitlichen Garschlitzte frei bleiben.

**Hähnchenbrust** waagrecht auf-, aber nicht ganz durchschneiden und wie ein Buch aufklappen.

Von beiden Seiten **salzen\*** und **pfeffern\*** und auf den V-Einlegeboden legen (bei 4 P auch den Varoma nutzen).

V-Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen und Varoma verschließen.

400 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **13 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen fortfahren.



## Für die Soße

Nach der **Thermomix®**-Garzeit Varoma abnehmen und beiseitestellen. **Spitzpaprika** und **Knoblauch** nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und zusammen mit **Crème fraîche**, **Sriracha (Achtung: scharf!)** und „Hello Smoky Paprika“ in den Mixtopf geben.

**10 Sek./Stufe 6** pürieren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **Avocado** halbieren, entkernen und das **Fruchtfleisch** in einer kleinen Schüssel mithilfe einer Gabel grob zerdrücken. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

### Sriracha Sauce

*Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Soße aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Chilischoten. Eine Zutat, an die Du Dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.*



## Kartoffeln schneiden

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen.

Gewaschene **Kartoffeln** in 1 cm breite Sticks schneiden und auf einer Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen.

Mit **Schwarzkümmel**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

1 [1,5 | 2] **Spitzpaprika** längs halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

**Paprikastücke** neben die **Kartoffeln** legen und mit etwas **Öl\*** beträufeln.



## In der Pfanne

In einer großen Pfanne 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter\*** schmelzen.

**Brioche Buns** waagrecht aufschneiden und auf den Schnittflächen in der Pfanne ca. 1 Min. anrösten. Herausnehmen.

In derselben Pfanne 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter\*** schmelzen, **Chorizo** und **Paprikastreifen** 3 – 4 Min. anbraten. **Hähnchenbrust** aus dem Varoma und die Hälfte der **Paprikasoße** dazugeben, durchrühren und einmal aufkochen lassen.



## Kartoffeln backen

**Knoblauch** ebenfalls auf das Backblech geben.

Backblech für 25 – 30 Min. in den Ofen geben, bis die **Kartoffeln** gar sind.

**Knoblauch** nach 10 Min. und **Spitzpaprika** nach 15 Min. herausnehmen.

Währenddessen restliche **Spitzpaprika** längs halbieren, entkernen und in feine Ringe schneiden.

**Jalapeño** in Ringe schneiden und nach Belieben entkernen.

**Chorizo** in 1 cm Stücke schneiden.



## Anrichten

Untere **Brötchenhälften** mit **Avocado**creme bestreichen, **Hähnchen** darauf legen, mit der **Chorizo-Paprika-Pfanne** und **Jalapeño-Ringen** toppen und mit den oberen **Brötchenhälften** schließen.

**Chicken Burger** und **Nigella-Kartoffeln** auf Tellern anrichten und mit restlicher **Smoky-Paprika-Soße** genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

