



# ASIATISCHE MINIBURGER

mit Hackfleischfüllung und Karottensalat

ADD-ON



gemischtes Hackfleisch



Karotten



Limette



Frühlingszwiebel



Hoisinsoße



Mayonnaise



stückige Tomaten



Käse-Mix



Miniburger mit Sesam

30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

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



## 1 KLEINE VORBEREITUNG

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

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.



## 2 FLEISCH BRATEN

1 EL **Öl\*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Hackfleisch** und die **weißen Frühlingszwiebelringe** darin für 4 – 5 Min. scharf anbraten. Das **Hackfleisch** dabei gut zerkleinern. Hitze etwas reduzieren, **Hackfleisch** mit **stückigen Tomaten** und **Hoisinsoße** ablöschen, umrühren und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** sehr dick ist.



## 3 FÜR DEN SALAT

**Karotten** schälen und grob in eine große Schüssel raspeln. Geraspelte **Karotten** und **grüne Frühlingszwiebelringe** zusammen mit **Mayonnaise** und **Saft** einer **halben Limette** vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Beiseitestellen.



## 4 BROT AUFBACKEN

**Brot** waagrecht aufschneiden, wieder zusammenklappen und im vorgeheizten Ofen für 3 – 5 Min. aufbacken.

Restliche **Limette** in Spalten schneiden.



## 5 BROT FÜLLEN

**Brot** aufklappen und zuerst mit **Salat** belegen, dann mit **Hackfleischfüllung** und zuletzt mit **Käse** toppen. **Brotdeckel** aufsetzen.



## 6 ANRICHTEN

Fertiges **Brot** entlang der Linien portionieren und mit **Limettenspalten** genießen.

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Frühlingszwiebel DE   ES	1
gemischtes Hackfleisch	200 g
stückige Tomaten	1
Hoisinsoße 1) 10)	60 ml
Karotte NL	2
Mayonnaise 2) 4)	40 ml
Limette BR   MX	1
Mini-Burger mit Sesam 1) 8)	300
Käse-Mix 5)	50
Öl* für Schritt 2	1 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. 700 g)
Brennwert	672 kJ/161 kcal	4.611 kJ/1.102 kcal
Fett	8,35 g	57,25 g
– davon ges. Fettsäuren	2,50 g	17,15 g
Kohlenhydrate	14,78 g	101,36 g
– davon Zucker	4,03 g	27,62 g
Eiweiß	6,43 g	44,11 g
Salz	0,853 g	5,851 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

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande BR: Brasilien  
MX: Mexiko

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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