



Mediterraner Burger

mit gefüllten Rindfleischpatty, Kartoffelspalten und selbst gemachten Antipasti

EXTRA FLEISCH

gefüllter Rindfleischpatty



Rinderhackfleisch



Brioche-Burgerbrötchen



Zucchini



rote Spitzpaprika



Knoblauchzehe



Parmesanflakes



Balsamico-Essig



Tomatenketchup



Gewürzmischung "HelloMediterraneo"



Kartoffeln (Drillinge)



Salatherz (Romana)



Mayonnaise



Mozarella (Bocconcino)

40 Minuten Stufe 2

Tag 1-3 kochen

Ein Hoch auf unser Hello Extra! Denn es gibt nur eines, das besser ist als ein saftiges und würziges Rindfleisch-Burger-Patty: eine Extraportion vom saftigen und würzigen Rindfleisch-Burger-Patty. Alle Fleisch-Liebhaber kommen so voll auf ihre Kosten, denn heute hat jedes Patty 300 Gramm. Perfekt dazu passt die Kombi mit mediterranem Antipasti und den klassischen Kartoffelecken. Die Zubereitung ist außerdem so einfach, wie genial. Guten Appetit!

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **2 große Schüsseln**, **1 große Pfanne**, **Küchenpapier**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 KARTOFFELSPALTEN BACKEN

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

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die **Pattys** lassen).

Mit **Olivenöl***, etwas **Salz***, **Pfeffer*** und der **Hälfte** der **Gewürzmischung** vermischen.

Kartoffelspalten auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen.



2 PATTYS FORMEN

In der Zwischenzeit **Mozzarella** in Scheiben schneiden. In einer großen Schüssel **Rinderhackfleisch** mit etwas **Salz***, **Pfeffer*** und der restlichen **Gewürzmischung** vermischen.

Aus dieser Masse 8 [12|16] dünne **Pattys** formen. In die Mitte des **Patty** einige **Mozzarellascheiben** geben und mit einem weiteren **Patty** verschließen, dabei die Kanten gut zusammendrücken. Mit den restlichen **Pattys** genauso verfahren.



3 FÜR DIE ANTIPASTI

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. **Spitzpaprika** quer in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden.

In einer großen Pfanne **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen, **Knoblauch**, **Zucchinischeiben** und **Paprikaringe** darin unter Wenden 1 – 2 Min. anbraten. Mit **Balsamico-Essig** ablöschen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und in eine große Schüssel geben.



4 PATTYS BRATEN

Die große Pfanne mit **Küchenpapier** auswaschen, erneut **Öl*** bei mittlerer Hitze darin erwärmen und **Pattys** darin je Seite 3 – 4 Min. anbraten. Anschließend in den letzten 5 Min. der Kartoffel-Garzeit mit in den Backofen geben.



5 BURGER BELEGEN

Salatblätter klein schneiden und unter die **Antipasti** heben.

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

Brötchenunterseite mit **Salatblättern**, **Antipasti** und **Patty** belegen und mit **Parmesanflakes** bestreuen.

Brötchenoberseite mit **Tomatenketchup** bestreichen und aufsetzen.



6 ANRICHTEN

Burger auf Tellern anrichten, zusammen mit restlichen **Antipasti** und **Kartoffelspalten** genießen. **Mayonnaise** als **Dip** dazureichen.

★ **TIPP:** Wenn Dir das Füllen zu aufwendig ist, forme einfach 4 [6|8] normale Pattys und schneide den **Mozzarella** zum Belegen in Scheiben.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	2 g	8 g	8 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	250 g	250 g
Rinderhackfleisch	600 g	900 g	1200 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Zucchini BE PL	1	1 (groß)	2
rote Spitzpaprika NL PL	1	1	2
Balsamico-Essig 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
Salatherz (Romana)	1	2	2
Brioche-Burgerbrötchen 1) 5) 8) 10) 11)	2	3	4
Parmesanflakes 5)	10 g	20 g	20 g
Tomatenketchup	20 ml	40 ml	40 ml
Mayonnaise 2) 4)	20 ml	40 ml	40 ml
Olivenöl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Öl*	je ½ EL	je ¾ EL	je 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	100 g	PORTION (ca. 900 g)
Brennwert	651 kJ/156 kcal	5918 kJ/1415 kcal
Fett	9 g	82 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	38 g
Kohlenhydrate	9 g	81 g
- davon Zucker	2 g	15 g
Eiweiß	9 g	86 g
Ballaststoffe	1 g	8 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 4) Senf 5) Milch 8) Sesam 10) Sojabohnen
 11) Schwefeldioxid und Sulfite

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande, PL: Polen

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

f i y p #HelloFreshDE

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

GUTEN APPETIT!

2018 | KW 39 | 11

HelloFRESH