



# WINTERLICHE MINIBURGER MIT HACKFLEISCH

Käse und Rotkohlsalat

## ADD-ON



gemischtes Hackfleisch



geraspelter Rotkohl



Wildpreiselbeermarmelade



Limette



Frühlingszwiebel



Hoisin-Soße



stückige Tomaten



Käse-Mix



Mini-Burger mit Sesam

30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

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



## 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.

**Limette** halbieren.



## 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 und **Hackfleisch** mit stückigen **Tomaten** und **Hoisin-Soße** ablöschen. Umrühren und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** sehr dick ist. Dabei gelegentlich umrühren.



## 3 FÜR DEN SALAT

**Rotkohl** in eine große Schüssel geben. **Rotkohl** und **grüne Frühlingszwiebelringe** zusammen mit **Preiselbeermarmelade** und **Soft** einer halben **Limette** gut vermengen, dabei für 1 Min. mit den Händen gut durchkneten (dadurch wird der **Rotkohl** weicher) und mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Zucker\*** abschmecken. Beiseitestellen.



## 4 BROT AUFBACKEN

**Brot** auspacken, 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 **Rotkohlsalat** 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
gemischtes Hackfleisch	200 g
geraspelter Rotkohl	200 g
Wildpreiselbeermarmelade	50 g
Limette BR   MX	1
Frühlingszwiebel DE   ES	1
Hoisin-Soße 1) 10)	60 ml
stückige Tomaten	1
Käse-Mix 5)	50 g
Mini-Burger mit Sesam 1) 8)	300 g
Öl* für Schritt 2	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	611 kJ/146 kcal	4.226 kJ/1.010 kcal
Fett	5,92 g	40,94 g
– davon ges. Fettsäuren	2,10 g	14,53 g
Kohlenhydrate	15,91 g	110,04 g
– davon Zucker	5,12 g	35,41 g
Eiweiß	6,52 g	45,07 g
Salz	0,816 g	5,641 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 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 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

**Guten Appetit!**