Crispy Chicken Burger mit spicy Slaw

Käsige-Kartoffelspalten und Jalapeño-Aioli

30 – 40 Minuten • 1425 kcal • Tag 2 kochen

16

Brioche Bun, natur

Buttermilch-Zitronen-Dressing

Sriracha Sauce

vorw. festk. Kartoffeln

Gewürzmischung „Hello Cajun“

Hartkäse ital. Art, gerieben

Aioli

Frühlingszwiebel

Jalapeño

Panko-Mehl

Pouletbrustfilet

Spitzchabis, geschnitten

Natürlicher Geschmack

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

Los geht's

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

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Weissweinessig*, Öl*, Butter*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 tiefer Teller, 2 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Brioche Bun, natur **7) 8)**	1 x	160 g	1 x	320 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing **7) 8) 9)**	2 x	50 ml	4 x	50 ml
Sriracha Sauce	1 x	16 ml	2 x	16 ml
vorw. festk. Kartoffeln	1 x	500 g	1 x	1000 g
Gewürzmischung „Hello Cajun“	1 x	4 g	2 x	4 g
Hartkäse ital. Art, gerieben **7) 8)**	1 x	40 g	2 x	40 g
Aioli **8) 9)**	3 x	40 g	6 x	40 g
Frühlingszwiebel	2 x	15-35 g	1 x	120 g
Jalapeño	1 x	30 g	2 x	30 g
Panko-Mehl **15)**	1 x	25 g	1 x	50 g
Pouletbrustfilet	1 x	240 g	2 x	240 g
Spitzchabis, geschnitten	1 x	200 g	1 x	400 g

**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	886 kJ/ 212 kcal	5961 kJ/ 1425 kcal
Fett	13.2 g	88.9 g
– davon ges. Fettsäuren	2.1 g	14.5 g
Kohlenhydrate	15.3 g	102.8 g
– davon Zucker	3 g	20.1 g
Eiweiss	7.8 g	52.4 g
Salz	0.69 g	4.67 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)** Senf **15)** Weizen

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

1

Kartoffeln rösten

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

Kartoffeln in 1 cm Spalten schneiden.

Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [**2 EL**] **Öl***, **Hartkäse**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. garen, bis sie goldbraun sind.

2

Kleine Vorbereitung

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Brioche Buns waagerecht aufschneiden und mit **Butter*** bestreichen.

Jalapeño halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden **(Achtung: scharf!)**.

Pouletbrust waagerecht aufschneiden, aber nicht durchschneiden und wie ein Buch aufklappen. **Filets** in einer grossen Schüssel mit der Hälfte **Buttermilch-Zitronen-Dressing**, der Hälfte **Sriracha Sauce** und „**Hello Cajun**“ vermengen.

3

Spitzkohl vorbereiten

Spitzkohl in eine grosse Schüssel geben. Mit kochendem **Wasser*** übergiessen und 4 Min. quellen lassen.

Spitzkohl durch ein Sieb abgiessen und zurück in die Schüssel geben. **Frühlingszwiebel**, restliches **Buttermilch-Zitronen-Dressing** und **Sriracha Sauce** dazugeben, vermengen und mit 1 EL [**2 EL**] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

4

Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Aioli** und **Jalapeño** vermengen.

Panko-Mehl in einen tiefen Teller geben.

Filets in das **Panko-Mehl** geben, andrücken und das **Fleisch** damit panieren.

5

Poulet frittieren

In einer grossen Bratpfanne 4 EL [**8 EL**] **Öl*** erhitzen und paniertes **Poulet** darin 1 – 2 Min. je Seite goldbraun anbraten. **Filets** auf Küchenpapier abfetten lassen.

Filets und **Brioche Buns** in den letzten 5 Min. der Kartoffelgarzeit mit auf das Backblech geben.

6

Anrichten

Brioche Buns mit etwas **Jalapeño-Aioli** bestreichen, ein wenig **Spitzkohl** darauf verteilen, das **Poulet** darauf legen und schliessen.

Kartoffelspalten und **Spitzkohl** neben dem **Burger** anrichten. Mit **Jalapeño-Aioli** servieren.

En Guete!

Jalapeño

Heiss her geht es, sobald die scharfe Peperonisorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über http://www.hellofresh.ch/freunde ein!