

Beef-Burger mit Chimichurri

Kartoffelspalten, Mozzarella und Tomate

Family 30 – 40 Minuten • 5.201 kj/1.243 kcal • Tag 2 kochen

5



Briochebrötchen



Mozzarella



Tomaten



rote Peperoncini



Zitrone



Knoblauchzehe



Drillinge



Petersilie



HelloFresh Beef Gehacktes

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Bratpfanne, 1 grosse Schüssel, 1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse und 1 Gemüseraffel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2 x 80 g	4 x 80 g
Mozzarella 5)	1 x 125 g	2 x 125 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
rote Peperoncini	1 x 15 g	2 x 15 g
Zitrone	1 x 90 g	2 x 90 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Drillinge	1 x 500 g	1 x 1.000 g
Petersilie	1 x 20 g	2 x 20 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Olivenöl*, Öl*	Angaben im Text	
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. 1.000 g)
Brennwert	776 kJ/185 kcal	5.201 kJ/1.243 kcal
Fett	11.36 g	76.15 g
– davon ges. Fettsäuren	1.20 g	8.04 g
Kohlenhydrate	12.64 g	84.73 g
– davon Zucker	1.73 g	11.59 g
Eiweiss	7.74 g	51.89 g
Salz	0.304 g	2.035 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 **5)** Milch **8)** Sesamsamen **10)** Soja.



Kartoffeln backen

Ungeschälte Kartoffeln in ca. 2 cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1 EL [2 EL] **Öl***, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen. **Kartoffelspalten** auf der mittleren Schiene im Backofen 25 – 30 Min. backen, bis sie goldbraun sind.



Burgerpatties braten

In einer grossen Schüssel **Hello Fresh Beef Gehacktes** mit etwas **Salz***, **Pfeffer***, **Zitronenabrieb** und **Peperoncinistreifen** nach Geschmack (**Achtung: scharf!**) gut verkneten. Aus dieser Masse 2 [4] **Patties** formen.

In einer grossen Bratpfanne bei mittlerer Stufe 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen und **Patties** darin je Seite 3 – 4 Min. anbraten.

Tipp: Wenn Du Deine Patties lieber gut durchgebraten geniessen möchtest, gib sie in den letzten 3 – 5 Min. der Kartoffel-Garzeit mit in den Backofen.

Tipp: Der Burger ist durchgebraten, wenn er nicht mehr rosa in der Mitte ist.



Gemüse schneiden

Währenddessen **Knoblauch** abziehen.

Peperoncin halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Peperoncinhälften (Achtung: scharf!)** in sehr dünne Streifen schneiden.

Petersilie fein hacken.

Zitrone heiss abwaschen, Schale fein abraffeln, dann **Zitrone** halbieren und eine Hälfte entsaften. Andere **Zitronenhälfte** in Spalten schneiden.



Toppings & Brötli vorbereiten

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Mozzarella ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Briochebrötli aufschneiden.

In der grossen Bratpfanne **Brötchlihälften** ohne weitere Fettzugabe ca. 1 Min. auf den Schnittflächen toasten.



Chimichurri zubereiten

Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen und Hälfte der **Peperoncinistreifen (Achtung: scharf!)** und **gehackte Petersilie** dazugeben. Zusammen mit 1 TL [3 EL] **Zitronensaft** und 6 EL [12 EL] **Olivenöl*** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Anschliessend beide **Brötliseiten** mit **Chimichurri** bestreichen. Mit **Patty**, **Tomaten-** und **Mozzarella**scheiben belegen. **Brötlioberseite** aufsetzen. **Burger** mit **restlichem Chimichurri**, **Zitronenspalten** und **Kartoffelspalten** geniessen.

En Guete!



Beef burger with chimichurri, potato wedges, mozzarella and tomato

Family 30 – 40 minutes • 5.201 kj/1.243 kcal • Cook on day 2

5



Brioche buns



Mozzarella



Tomatoes



Red peperoncini



Lemon



Garlic cloves



Small potatoes



Parsley



HelloFresh chopped beef

Good to have at hand

Olive oil*, oil*, salt*, pepper*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Preheat the oven to 200 °C top/bottom heat (180 °C fan oven).

What you need

1 baking tray with baking paper, 1 large frying pan, 1 large bowl, 1 small bowl, 1 garlic press and 1 vegetable grater.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Brioche bun 1) 2) 5) 8) 10)	2 x	80 g	4 x	80 g
Mozzarella 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Tomatoes	1 x	100 g	2 x	100 g
Red peperoncini	1 x	15 g	2 x	15 g
Lemon	1 x	90 g	2 x	90 g
Garlic cloves	1 x	4 g	2 x	4 g
Small potatoes	1 x	500 g	1 x	1,000 g
Parsley	1 x	20 g	2 x	20 g
HelloFresh chopped beef	1 x	250 g	1 x	500 g
Olive oil*, oil*	Amounts specified in text			
Salt*, pepper*	According to taste			

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

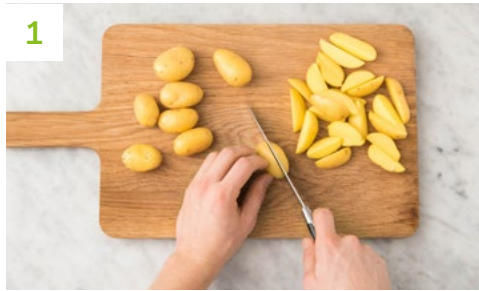
Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	776 kJ/185 kcal	5.201 kJ/1.243 kcal
Fat	11.36 g	76.15 g
- incl. saturated fats	1.20 g	8.04 g
Carbohydrate	12.64 g	84.73 g
- incl. sugar	1.73 g	11.59 g
Protein	7.74 g	51.89 g
Salt	0.304 g	2.035 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 1) Cereals containing gluten 2) Eggs 5) Milk 8) Sesame seeds 10) Soya.



Bake potatoes

Cut the **unpeeled potatoes** into wedges approx. 2 cm wide, spread them on a baking tray lined with baking paper, and mix with 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil*** and a little **salt*** and **pepper***. Bake **potato wedges** on the middle shelf of the oven for 25-30 min. until they are golden brown.



Chop vegetables

In the meantime, peel the **garlic**.

Halve the **peperoncini**, remove the core, and cut the **peperoncini halves (warning: spicy!)** into very thin strips.

Finely chop the **parsley**.

Wash **lemon** with **hot water**, grate peel finely, then halve **lemon** and **juice** one half. Cut the other half of the **lemon** into **wedges**.



Prepare chimichurri

Press the **garlic** into a small bowl and add half of the **peperoncini strips (warning: spicy!)** and the **chopped parsley**. Stir 1 tsp. [3 tbsp.] **lemon juice** and 6 tbsp. [12 tbsp.] **olive oil*** together and season with **salt*** and **pepper***.



Fry burger patties

Put **Hello Fresh chopped beef**, a little **salt***, **pepper***, **lemon zest** and, according to taste, **peperoncini strips (warning: spicy!)** into a large bowl and knead everything together well. Make 2 [4] **patties** from this mixture.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil*** in a large frying pan on medium heat and sauté **patties** for 3-4 min. on each side.

Tip: If you prefer your patties cooked through, put them in the oven for the last 3-5 min. of the cooking time for the potatoes.

Tip: The burger is done when it's no longer pink in the middle.



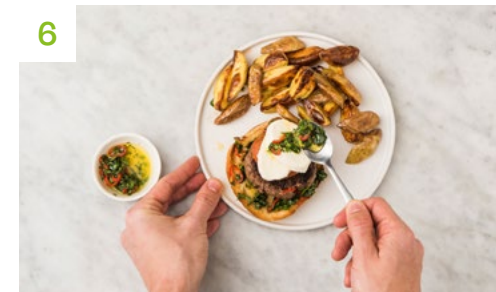
Prepare toppings & buns

Cut the **tomatoes** in half, remove the stalks and cut into thin slices.

Also cut **mozzarella** into thin slices.

Cut open the **brioche buns**.

Toast bun halves in the large frying pan without added fat on their insides for approx. 1 min.



Serve

Now brush the insides of the bun halves with **chimichurri**. Top with **patty** and **tomato** and **mozzarella slices**. Put on the top of the bun. Enjoy **burger** with the **rest of the chimichurri**, **lemon wedges** and **potato wedges**.

Bon appetit!

Hamburger de bœuf au chimichurri, quartiers de pommes de terre, mozzarella et tomate

Famille 30 - 40 minutes - 5 201 kj/1 243 kcal • Cuisiner au 2e jour

5



Petits pains briochés



Mozzarella



Tomates



Piments rouges



Citron



Gousse d'ail



Petites pommes de terre



Persil



Viande hachée de bœuf



HelloFresh

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Préchauffer le four à 200 °C (chaleur tournante 180 °C).

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 1 grande poêle, 1 saladier, 1 bol, 1 presse-ail et 1 râpe à légumes

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Petit pain brioché 1) 2) 5) 8) 10)	2 x 80 g	4 x 80 g
Mozzarella 5)	1 x 125 g	2 x 125 g
Tomates	1 x 100 g	2 x 100 g
Piment rouge	1 x 15 g	2 x 15 g
Citron	1 x 90 g	2 x 90 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Pommes de terre grenailles	1 x 500 g	1 x 1 000 g
Persil	1 x 20 g	2 x 20 g
Viande de bœuf hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
huile d'olive*, huile*	Détails dans le texte	

Sel*, poivre* selon les goûts

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	776 kJ/185 kcal	5201 kJ/1243 kcal
Lipides	11.36 g	76.15 g
- dont acides gras saturés	1.20 g	8.04 g
Glucides	12.64 g	84.73 g
- dont sucre	1.73 g	11.59 g
Protéines	7.74 g	51.89 g
Sel	0.304 g	2.035 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : **1)** céréales contenant du gluten **2)** œufs **5)** lait **8)** graines de sésame **10)** soja.



1 Cuire les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux d'env. 2 cm **sans** les peler. Les répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et mélanger avec 1 cs [2 cs] d'**huile***, un peu de **sel*** et du **poivre***. Enfourner les **potatoes** 25 à 30 min à mi-hauteur jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



2 Couper les légumes

Pendant ce temps, éplucher l'**ail**.

Couper les **poivrons** en deux, enlever les graines et couper les **moitiés de poivrons** (**attention : piquant !**) en lanières très fines.

Hacher finement le **persil**.

Rincer le **citron** à l'**eau chaude**, râper finement le zeste, puis couper le **citron** en deux et presser le **jus** d'une moitié. Couper l'autre moitié du **citron** en tranches.



3 Préparer le chimichurri

Presser l'**ail** dans un bol et ajouter la **moitié** des lanières de **poivron** (**attention : piquant !**) et le persil haché. Assaisonner avec 1 cs [3 cs] de **jus de citron** et 6 cs [12 cs] d'**huile d'olive***, du **sel*** et du **poivre***.



4 Faire revenir les steaks hachés

Dans un saladier, bien pétrir la **viande hachée de bœuf HelloFresh avec un peu de sel***, de **poivre***, le **zeste de citron** et les lanières de piment selon les goûts (**attention : piquant !**). Former 2 [4] **steaks** hachés à partir de ce mélange.

Chauffer 1 cs [2 cs] d'**huile*** dans une grande poêle à feu moyen et faire revenir les **steaks** hachés 3 à 4 min. de chaque côté.

Astuce : si vous voulez que vos steaks hachés soient bien cuits, mettez-les au four avec les pommes de terre durant les 3 à 5 dernières minutes de cuisson.

Astuce : les steaks hachés sont cuits lorsqu'ils ne sont plus rose au milieu.



5 Préparer la garniture et les petits pains

Couper les **tomates** en deux, enlever la partie dure et couper en fines tranches.

Couper la **mozzarella** en fines tranches.

Couper en deux les **pains briochés**.

Dans la grande poêle, chauffer les moitiés de **pain** sans ajouter de matière grasse env. 1 min. sur les parties coupées.



6 Dresser

Tartinier ensuite les deux côtés du **petit pain** de **chimichurri**. Garnir avec le **steak** haché, les tranches de **tomate** et de **mozzarella**. Placer au dessus le **petit pain**. Déguster le **hamburger** avec le reste de **chimichurri**, les quartiers de **citron** et les **potatoes**.

Bon appétit !