

Burger mit selbst gemachtem Champignon-Patty und Balsamico-Zwiebeln, dazu Kartoffelwedges

11

Vegan 35 – 45 Minuten • 3.535 kj/845 kcal • Tag 3 kochen



braune Champignons



Mehl



veganes Brioche Brötli



Gewürzmischung
"Hello Paprika"



Worcester Sauce



Salatherz (Romana)



Tomaten



Vegane Mayonnaise



rote Zwiebel



Balsamico-Creme



Ofenkartoffeln



Veganes cremiges
Sojaprodukt



Knoblauchzehe



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



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

Gut, im Haus zu haben

Öl*, Pfeffer*, Salz*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

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

Was Du benötigst

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

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
braune Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
Mehl 1)	1 x 50 g	2 x 50 g
veganes Brioche Brötli 1) 8)	2 x 80 g	4 x 80 g
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1 x 4 g	2 x 4 g
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Salatherz (Romana)	1 x 170 g**	1 x 170 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
Vegane Mayonnaise	1 x 25 g	2 x 25 g
rote Zwiebel	2 x 80 g	4 x 80 g
Balsamico-Creme 1) 11)	1 x 12 g	2 x 12 g
Ofenkartoffeln	3 x 175 g	6 x 175 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Gewürzmischung "Hello Patatas"	1 x 4 g	2 x 4 g
Veganes cremiges Sojaprodukt 10)	1 x 100 g	2 x 100 g
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	480 kJ/115 kcal	3.535 kJ/845 kcal
Fett	4.32 g	31.79 g
– davon ges. Fettsäuren	0.39 g	2.89 g
Kohlenhydrate	15.43 g	113.60 g
– davon Zucker	2.04 g	15.00 g
Eiweiss	3.21 g	23.62 g
Salz	0.435 g	3.201 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 (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **8)** Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse **10)** Soja oder Sojaerzeugnisse **11)** Schwefeldioxid oder Sulfite.

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

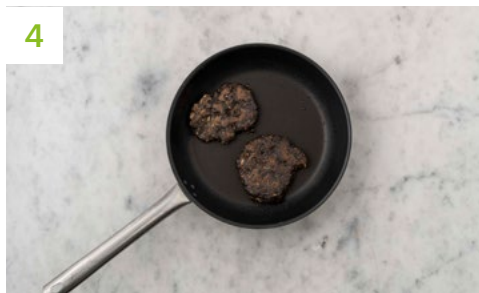


Für die Kartoffel

Gewaschene **Ofenkartoffel** ungeschält in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Kartoffelwedges mit „Hello Patatas“, 1 EL [2 EL] **Öl*** und **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen für 25 – 30 Min. goldbraun backen, bis die **Kartoffeln** gar sind.

Knoblauchzehe für 10 Min. mit aufs Blech geben.



Burger braten

Auf mittlerer Stufe 1 EL [2 EL] **Öl*** in einer grossen Bratpfanne erhitzen und den **Champignon-Mix** als 2 [3 | 4] Häufchen in die Bratpfanne geben.

Häufchen etwas platter drücken und 3 Min. anbraten.

Danach die **Patties** vorsichtig wenden und weitere 3 – 5 Min. anbraten, bis die Oberfläche goldbraun und das Innere durchgegart ist.



Für die Zwiebel

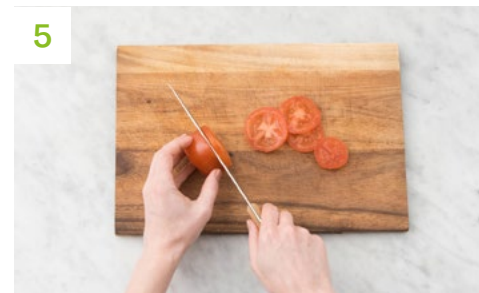
Zwiebel halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

1 EL [2 EL] **Öl*** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und **Zwiebelstreifen** darin 3 – 4 andünsten.

Balsamico-Crème hinzugeben und weitere 3 – 4 Min.

kochen lassen, bis die **Zwiebeln** weich sind und die **Balsamico-Crème** fast komplett weggekocht ist.

Balsamicozwiebeln mit **Salz*** abschmecken, aus dem Topf nehmen und in einer kleinen Schüssel beiseitestellen.



Für den Belag

Blätter vom **Salatherz** abtrennen.

Tomate in dünne Scheiben schneiden.

In einer kleinen Schüssel **vegane Mayonnaise** und **Sojaprodukt** miteinander verrühren.

Knoblauch aus dem Ofen nehmen, abziehen und dazu pressen.

Dip mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Burgerbrötli aufschneiden und zusammengeklappt in den letzten 2 Min. der **Kartoffel-Backzeit** mit in den Ofen geben und aufbacken.



Für den Burgerpatty

Champignons grob in eine grosse Schüssel raspeln.

Mehl, „Hello Paprika“, **Worcester Sauce** und 2 EL [4 EL] **Wasser*** hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel gründlich vermengen.

Ausreichend mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Sollte die Masse noch zu trocken sein, gib einfach noch mal 1 – 2 EL Wasser hinzu.

Die Konsistenz sollte wie ein **Kartoffelpufferteig** sein.



Burger belegen

Burgerbrötli aufklappen.

Jede **Brötlihälfte** mit ein wenig **Knoblauch-Dip** bestreichen. Die **Burger** nach Belieben mit **Salat**, **Tomaten**, **Champignon-Patties** und **Balsamicozwiebeln** belegen. Auf einem grossen Teller zusammen mit den **Kartoffelwedges** und dem restlichen **Dip** anrichten und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Burgers with home-made mushroom patty and balsamic onions, served with potato wedges

Vegan 35-45 minutes • 3.535 kj/845 kcal • Cook on day 3



Brown mushrooms



Flour



Vegan brioche buns



“Hello Paprika” spice mix



Worcester sauce



Lettuce heart (romaine)



Tomatoes



Mayonnaise



Red onion



Balsamic cream



Baking potatoes



Vegan creamy soy product



Garlic cloves



“Hello Patatas” spice mix



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

Good to have at hand

Oil*, pepper*, salt*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

What you need

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

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Brown mushrooms	1 x 150 g	1 x 300 g
Flour 1)	1 x 50 g	2 x 50 g
Vegan brioche buns 1) 8)	2 x 80 g	4 x 80 g
"Hello Paprika" spice mix	1 x 4 g	2 x 4 g
Worcester sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Lettuce heart (romaine)	1 x 170 g**	1 x 170 g
Tomatoes	1 x 100 g	2 x 100 g
Mayonnaise	1 x 25 g	2 x 25 g
Red onion	2 x 80 g	4 x 80 g
Balsamic cream 1) 11)	1 x 12 g	2 x 12 g
Baking potatoes	3 x 175 g	6 x 175 g
Garlic cloves	1 x 4 g	2 x 4 g
"Hello Patatas" spice mix	1 x 4 g	2 x 4 g
Vegan creamy soy product 10)	1 x 100 g	2 x 100 g
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

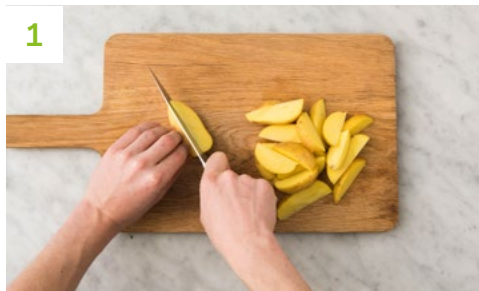
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	480 kJ/115 kcal	3.535 kJ/845 kcal
Fat	4.32 g	31.79 g
- incl. saturated fats	0.39 g	2.89 g
Carbohydrate	15.43 g	113.60 g
- incl. sugar	2.04 g	15.00 g
Protein	3.21 g	23.62 g
Salt	0.435 g	3.201 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 (wheat) or products thereof
8) Sesame seeds or products thereof **10)** Soya or soya products **11)** Sulphur dioxide or sulphites.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)

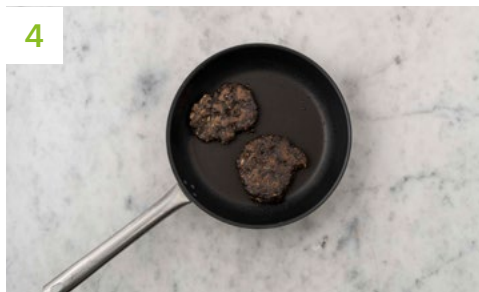


For the potato

Cut the washed baking potato unpeeled into wedges about 2 cm thick and spread on a baking tray lined with baking paper.

Mix the potato wedges with "Hello Patatas", 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* and salt* and pepper* and bake in the oven for 25-30 minutes until golden brown and cooked.

Add the garlic cloves to the baking tray for 10 minutes.

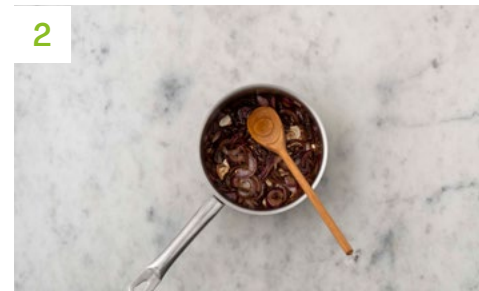


Fry burgers

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan on medium heat and put the mushroom mixture into the frying pan in 2 [3 | 4] small heaps.

Flatten the patties a little and fry for 3 minutes.

Then turn the patties over, sprinkle with cheese and fry for another 3-5 minutes until the surface is golden brown and the inside is cooked through.



For the onion

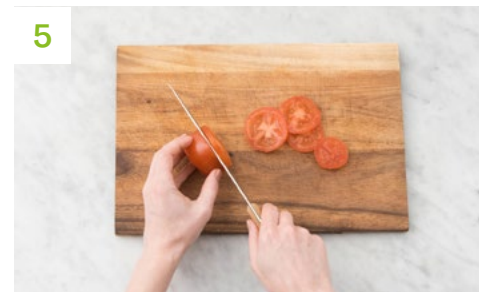
Halve and peel the onion and cut it into thin strips.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a small pot on medium heat and sauté the onion strips for 3-4 minutes.

Add the balsamic cream and cook for another 3-4 minutes

until the onions are soft and the balsamic cream has almost completely boiled off.

Season the balsamic onions with salt*, remove from the pot and set aside in a small bowl.



For the topping

Pluck the leaves from the lettuce heart.

Cut the tomato into thin slices.

In a small bowl, mix together the vegan mayonnaise and soy product.

Remove the garlic from the oven; peel and press into the bowl.

Season the dip with salt* and pepper*.

Slice the burger buns open, then close them and bake them in the oven with the potatoes for the last 2 minutes.



For the burger patty

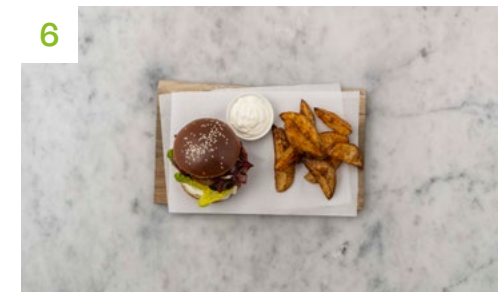
Coarsely grate the mushrooms into a large bowl.

Add the flour, "Hello Paprika", Worcester sauce and 2 tbsp. [4 tbsp.] water* and mix thoroughly with a stirring spoon.

Season with plenty of salt* and pepper*.

Tip: If the mixture is still too dry, just add another 1-2 tbsp. water.

The consistency should be like potato fritter dough.



Garnish burgers

Open the burger buns.

Spread a little garlic dip on each half of the bun.

Top the burgers with the lettuce, tomatoes, mushroom patties and balsamic onions according to taste. Serve on a large plate with the potato wedges and the rest of the dip and enjoy.

Bon appetit!

You love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Hamburger avec galette de champignons maison et oignons au vinaigre balsamique, accompagné de frites

11

Végétalien 35 – 45 minutes • 3.535 kj/845 kcal • Cuisiner au 3e jour



Champignons bruns



Farine



Petits pains briochés végétaliens



Mélange d'épices « Hello paprika »



Sauce Worcester



Cœur de laitue (Romana)



Tomates



Mayonnaise



Oignon rouge



Crème de vinaigre balsamique



Pommes de terre



Crème cuisine végétalienne au soja



Gousse d'ail



Mélange d'épices « Hello Patatas »



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Huile*, poivre*, sel*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Préchauffer le four à 220 °C (chaleur tournante 200 °C).

Ce dont vous avez besoin

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

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Champignons bruns	1 x 150 g	1 x 300 g
Farine 1)	1 x 50 g	2 x 50 g
Petits pains briochés végétaliens 1) 8)	2 x 80 g	4 x 80 g
Mélange d'épices « Hello paprika »	1 x 4 g	2 x 4 g
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Cœur de laitue (romaine)	1 x 170 g	1 x 170 g
Tomates	1 x 100 g	2 x 100 g
Mayonnaise	1 x 25 g	2 x 25 g
Oignon rouge	2 x 80 g	4 x 80 g
Crème de vinaigre balsamique 1) 11)	1 x 12 g	2 x 12 g
Pommes de terre	3 x 175 g	6 x 175 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Mélange d'épices « Hello Patatas »	1 x 4 g	2 x 4 g
Produit au soja crémeux végétalien 10)	1 x 100 g	2 x 100 g
Huile*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir 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	480 kJ/115 kcal	3.535 kJ/845 kcal
Lipides	4.32 g	31.79 g
- dont acides gras saturés	0.39 g	2.89 g
Glucides	15.43 g	113.60 g
- dont sucre	2.04 g	15.00 g
Protéines	3.21 g	23.62 g
Sel	0.435 g	3.201 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 (blé) ou produits à base de céréales contenant du gluten **8)** graines de sésame ou produits à base de graines de sésame **10)** soja ou produits à base de soja **11)** dioxyde de soufre ou sulfites.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)

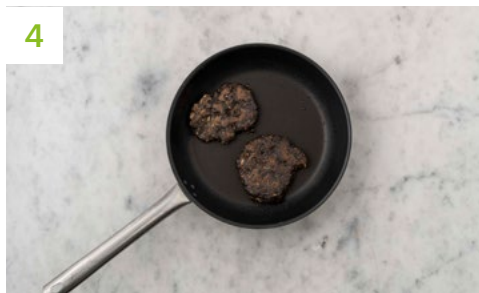


Pour les pommes de terre

Couper les pommes de terre lavées, sans les éplucher, en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur et les répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Mélanger les pommes de terre avec « **Hello Patatas** », 1 cs [2 cs] d'huile*, du sel* et du poivre* et faire dorer au four 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Ajouter l'ail sur la plaque de four pour 10 minutes.



Faire revenir les hamburgers

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* à feu moyen et y déposer le **mélange de champignons** en 2 [3 | 4] tas.

Aplatir légèrement les deux tas et les faire revenir pendant 3 min.

Retourner ensuite avec précaution les **galettes** et les faire dorer encore 3 à 5 min. jusqu'à ce que la surface soit dorée et que l'intérieur soit bien cuit.



Pour l'oignon

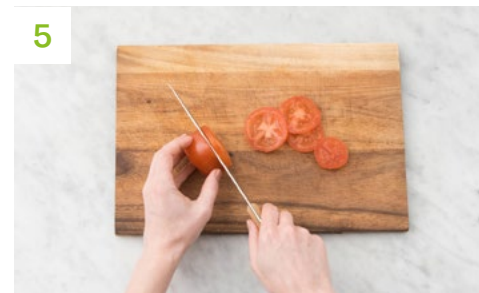
Couper l'oignon en deux, éplucher et couper en fines lamelles.

Faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans une petite casserole à feu moyen et y faire revenir les **lamelles d'oignon** 3 à 4 min.

Ajouter la crème de vinaigre balsamique et laisser cuire encore 3 à 4 min.

jusqu'à ce que les oignons soient tendres et que la crème de vinaigre balsamique ait presque entièrement réduit.

Assaisonner les **oignons au vinaigre balsamique** avec du sel*, les retirer de la casserole et réserver dans un bol.



Pour la garniture

Arracher les feuilles de la laitue.

Couper les **tomates** en fines lamelles.

Dans un bol, mélanger la **mayonnaise végétalienne** et la crème cuisine au soja.

Retirer l'ail du four, peler et presser dans le bol.

Saler* et poivrer*.

Couper en deux les **petits pains**, les refermer et les enfourner pour les 2 dernières minutes de cuisson des **pommes de terre**.



Pour la galette du burger

Râper grossièrement les **champignons** dans un saladier.

Ajouter la farine, le **paprika**, la **sauce Worcester** et 2 cs [4 cs] d'eau* et mélanger soigneusement le tout avec une cuillère en bois.

Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Astuce : si le mélange est encore trop sec, il suffit d'ajouter 1 à 2 cs d'eau.

La consistance doit ressembler à celle d'une pâte à crêpes de pommes de terre.



Garnir les hamburgers

Ouvrir les **petits pains**.

Tartiner chaque moitié de petit pain avec un peu de dip à l'ail. Garnir les **hamburgers** de **laitue**, de **tomates**, de **galettes de champignons** et d'**oignons au balsamique**. Disposer sur une grande assiette avec les frites et le reste du **dip** et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !
Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

