

Cheeseburger mit Hack-Pilz-Patty dazu Kartoffelecken und Joghurtmayo

Family 45 – 55 Minuten • 4.955 kj/1184 kcal • Tag 3 kochen

2



Briochebrötchen



gemischtes Hackfleisch



braune Champignons



Worcester Sauce



Drillinge



Mayonnaise



Mozzarella



Tomaten



Joghurt



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

Gut, im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse 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 kleine Schüssel und 1 Gemüseraffel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2 x	80 g	4 x	80 g
gemischtes Hackfleisch	1 x	250 g	1 x	500 g
braune Champignons	1 x	150 g	1 x	300 g
Worcester Sauce	1 x	8 ml	2 x	8 ml
Drillinge	1 x	400 g	1 x	800 g
Mayonnaise 2) 4)	2 x	17 ml	4 x	17 ml
Mozzarella 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Tomaten	1 x	100 g	2 x	100 g
Joghurt 5)	1 x	100 g	1 x	200 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	708 kJ/169 kcal	4.955 kJ/1.184 kcal
Fett	9.68 g	67.68 g
- davon ges. Fettsäuren	3.49 g	24.44 g
Kohlenhydrate	11.11 g	77.69 g
- davon Zucker	2.00 g	14.02 g
Eiweiss	8.24 g	57.63 g
Salz	0.392 g	2.745 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 **2)** Eier oder Eierzeugnisse **4)** Senf oder Senfzeugnisse **5)** Milch oder Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose) **8)** Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse **10)** Soja oder Sojaerzeugnisse.

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



Für die Kartoffelecken

Kartoffeln längs vierteln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Kartoffeln mit 1 EL [2 EL] **Öl*** beträufeln, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und im Ofen für 25 – 30 Min. backen, bis sie aussen goldbraun und innen weich sind.



Burger braten

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

Nach dem ersten Wenden die Oberseite mit dem **Mozzarella** belegen, damit dieser schön schmelzen kann.

Tipp: Wenn Du Dein Patty durchgebraten geniessen möchtest, gib es in den letzten 5 Min. der Backzeit zu den Kartoffeln in den Backofen.



Für den Belag

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Mayonnaise** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Mozzarella auspacken, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Tomate in dünne Scheiben schneiden.



Brot aufbacken

Burgerbrötli die letzten 3 Min. der Backzeit zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben und aufbacken.



Für das Fleisch

Hackfleisch in eine grosse Schüssel geben.

Champignons grob in die Schüssel zum **Hackfleisch** raffeln.

Worcester Sauce, **Salz*** und **Pfeffer*** hinzugeben und alles gut vermengen.

Daraus 2 [4] gleich grosse **Patties** formen.



Anrichten

Burgerbrötli aufschneiden und jede Hälfte mit etwas **Joghurtmayonnaise** bestreichen.

Danach **Burger** mit **Patties** und **Tomatenscheiben** belegen.

Burger zusammen mit den **Kartoffelecken** auf Tellern anrichten und mit der **Joghurtmayonnaise** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Cheeseburger with minced meat and mushroom patty served with potato wedges and yoghurt mayo

Family 45-55 minutes • 4.955 kj/1.184 kcal • Cook on day 3

2



Brioche buns



Mixed minced meat



Brown mushrooms



Worcester sauce



Small potatoes



Mayonnaise



Mozzarella



Tomatoes



Yoghurt



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

Good to have at hand

Oil*, salt*, pepper*

Let's get started

Wash the vegetables.

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 bowl 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
Mixed minced meat	1 x	250 g	1 x	500 g
Brown mushrooms	1 x	150 g	1 x	300 g
Worcester sauce	1 x	8 ml	2 x	8 ml
Small potatoes	1 x	400 g	1 x	800 g
Mayonnaise 2) 4)	2 x	17 ml	4 x	17 ml
Mozzarella 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Tomatoes	1 x	100 g	2 x	100 g
Yoghurt 5)	1 x	100 g	1 x	200 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. 1.000 g)
Calories	708 kJ/169 kcal	4.955 kJ/1.184 kcal
Fat	9.68 g	67.68 g
- incl. saturated fats	3.49 g	24.44 g
Carbohydrate	11.11 g	77.69 g
- incl. sugar	2.00 g	14.02 g
Protein	8.24 g	57.63 g
Salt	0.392 g	2.745 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 **2)** Eggs or egg products **4)** Mustard or mustard products **5)** Milk or milk products (including lactose) **8)** Sesame seeds or products thereof **10)** Soya or soya products.

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



For the potato wedges

Quarter potatoes lengthways and spread them on a baking tray lined with baking paper.

Drizzle potatoes with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil*, season with salt* and pepper* and bake in the oven for 25-30 min. until golden brown on the outside and soft on the inside.



For the topping

Mix the yoghurt with the mayonnaise in a small bowl and season with salt* and pepper*.

Unpack the mozzarella, dab it dry and cut it into thin slices.

Cut tomato into thin slices.



For the meat

Put minced meat into a large bowl.

Coarsely grate mushrooms into the bowl with the minced meat.

Add Worcester sauce, salt* and pepper* and mix everything well.

From this mixture you make 2 [4] patties of the same size.



Fry burgers

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

After turning the patties over when the first side is done, put the mozzarella on top and let it already melt nicely.

Tip: If you like your patty cooked through, put it into the oven with the potatoes for the last 5 min. of the baking time.



Crisp up bread

Put the burger buns into the oven with the potatoes for the last 3 min. of the baking time to crisp them up.



Serve

Cut open the burger buns and brush each half with a little yoghurt mayonnaise.

Then top burgers with patties and tomato slices.

Serve burgers on plates with potato wedges and enjoy with the yoghurt mayonnaise.

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!



Cheeseburger avec steak haché et champignons

accompagné de quartiers de pommes de terre et de mayonnaise au yogourt

Famille 45 - 55 minutes - 4.955 kj/1.184 kcal • Cuisiner au 3e jour

2



Petits pains briochés



Mélange de viande hachée



Champignons bruns



Sauce Worcester



Petites pommes de terre



Mayonnaise



Mozzarella



Tomate



Yogourt



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

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

C'est parti

Laver les légumes.

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

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four avec du papier sulfurisé, 1 grande poêle, 1 saladier, 1 bol 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
Mélange de viande hachée	1 x 250 g	1 x 500 g
Champignons bruns	1 x 150 g	1 x 300 g
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Petites pommes de terre	1 x 400 g	1 x 800 g
Mayonnaise 2) 4)	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Mozzarella 5)	1 x 125 g	2 x 125 g
Tomates	1 x 100 g	2 x 100 g
Yogourt 5)	1 x 100 g	1 x 200 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	708 kJ/169 kcal	4.955 kJ/1.184 kcal
Lipides	9.68 g	67.68 g
- dont acides gras saturés	3.49 g	24.44 g
Glucides	11.11 g	77.69 g
- dont sucre	2.00 g	14.02 g
Protéines	8.24 g	57.63 g
Sel	0.392 g	2.745 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 **2)** œufs ou produits à base d'œufs **4)** moutarde ou produits à base de moutarde **5)** lait ou produits laitiers (y compris le lactose) **8)** graines de sésame ou produits à base de graines de sésame **10)** soja ou produits à base de soja.

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



1 Pour les quartiers de pommes de terre

Couper en quatre les pommes de terre et répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Arroser les pommes de terre d'1 cs [2 cs] d'huile*, saler* et poivrer* et enfourner 25 à 30 min. jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et tendres à l'intérieur.



2 Pour la garniture

Mélanger le yogourt et la mayonnaise dans un petit bol ; saler* et poivrer*.

Déballer la mozzarella, essuyer et couper en fines tranches.

Couper les tomates en fines lamelles.



3 Pour la viande

Mettre la viande hachée dans un saladier.

Râper grossièrement les champignons dans le saladier avec la viande hachée.

Ajouter la sauce Worcester, du sel* et du poivre* et bien mélanger.

Former 2 [4] steaks hachés de même taille.



4 Faire revenir les hamburgers

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* et saisir les steaks hachés 3 à 4 min. de chaque côté.

Une fois les steaks hachés retournés, recouvrir de mozzarella et la laisser fondre.

Astuce : si vous voulez que votre steak haché soit bien cuit, mettez-le au four avec les pommes de terre pour les 5 dernières minutes de cuisson.



5 Réchauffer le pain

Enfouir les petits pains avec les pommes de terre pour les 3 dernières minutes de cuisson.



6 Dresser

Ouvrir les petits pains et étaler de la mayonnaise au yogourt sur chaque moitié.

Garnir ensuite chaque hamburger de steak et de tranches de tomate.

Dresser les hamburgers avec les quartiers de pommes de terre sur des assiettes et déguster avec la mayonnaise au yaourt.

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 !

