

Cheeseburger mit Rinderhack-Pilz-Patty dazu Kartoffelecken und Joghurtmayo

Family 35 – 45 Minuten • 4.281 kj/1.023 kcal • Tag 2 kochen

4



Brioche Buns natur



HelloFresh Beef Gehacktes



braune Champignons



Worcester Sauce



Drillinge



Mayonnaise



Käse-Mix



Tomaten



Joghurt



Gewürzmischung
"Hello Paprika"



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

Gut, im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

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
Brioche Buns natur 7) 8) 15)	1 x 160 g	1 x 320 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
braune Champignons	1 x 150 g	1 x 225 g
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Drillinge	1 x 400 g	1 x 800 g
Mayonnaise 8) 9)	2 x 17 ml	5 x 17 ml
Käse-Mix 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
Joghurt 7)	1 x 100 g	1 x 200 g
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1 x 2 g	1 x 4 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	679 kJ/162 kcal	4.331 kJ/1.035 kcal
Fett	8.81 g	56.18 g
- davon ges. Fettsäuren	1.60 g	10.23 g
Kohlenhydrate	12.87 g	82.08 g
- davon Zucker	2.43 g	15.51 g
Eiweiss	6.53 g	41.63 g
Salz	0.425 g	2.714 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!).



Für die Kartoffelecken

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

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

Die grosse Bratpfanne aus Schritt 2 ohne Zugabe von Fett erneut erhitzen, **Patties** darin je Seite 3 – 4 Min. anbraten.

Nach dem ersten Wenden die Oberseite mit dem **Cheddar** belegen, Bratpfanne abdecken, 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.

Tomate in dünne Scheiben schneiden. **Champignons** grob raspeln.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen und die geraspelten **Champignons** darin ca. 2 Min. anbraten.



Brötli aufbacken

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



Für das Fleisch

Champignons in eine grosse Schüssel geben. **Rinderhackfleisch**, **Gewürzmischung „Hello Paprika“**, **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 dem Teller 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 beef and mushroom patty served with potato wedges and yoghurt mayonnaise

Family 35-45 minutes • 4.281 kj/1.023 kcal • Cook on day 2

4



Natural brioche buns



HelloFresh minced beef



Brown mushrooms



Worcester sauce



New potatoes



Mayonnaise



Cheese mix



Tomatoes



Yoghurt



Spice mix
"Hello Paprika"



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

Good to have at hand

Oil*, salt*, pepper*

Let's get started

Wash the vegetables.

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 buns 7 8 15	1 x 160 g	1 x 320 g
HelloFresh minced beef*	1 x 250 g	1 x 500 g
Brown mushrooms	1 x 150 g	1 x 225 g
Worcester sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
New potatoes	1 x 400 g	1 x 800 g
Mayonnaise 8 9	2 x 17 ml	5 x 17 ml
Cheese mix 7	1 x 50 g	1 x 100 g
Tomatoes	1 x 100 g	2 x 100 g
Yoghurt 7	1 x 100 g	1 x 200 g
Spice mix "Hello Paprika"	1 x 2 g	1 x 4 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	671 kJ/160 kcal	4.281 kJ/1.023 kcal
Fat	8.76 g	55.92 g
- incl. saturated fats	1.84 g	11.75 g
Carbohydrate	12.29 g	78.40 g
- incl. sugar	2.19 g	13.99 g
Protein	7.80 g	49.75 g
Salt	0.483 g	3.084 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: **7** Milk (including lactose) **8** Eggs **9** Mustard **15** Wheat.

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



For the potato wedges

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

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*.

Cut the tomato into thin slices. Roughly grate mushrooms.

Heat 1 tbsp [2 tbsp] oil* in a large frying pan and fry the grated mushrooms in it for approx. 2 min.



For the meat

Place the mushrooms into a large bowl.

Add the minced beef, "Hello Paprika" spice mix, Worcester sauce, salt* and pepper* and mix well.

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



Fry burgers

Reheat the large frying pan from step 2 without adding fat and sauté patties in it for 3-4 min. per side.

After turning the patties over when the first side is done, put cheddar cheese on top and cover the frying pan so the cheese can 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.



Bake the buns

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!

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

Famille 35 - 45 minutes • 4.281 kj/1.023 kcal • Cuisiner au 2e jour

4



Petits pains
briochés nature



Bœuf haché HelloFresh



Champignons bruns



Sauce Worcester



Pommes de
terre grenailles



Mayonnaise



Mélange de fromages



Tomates



Yogourt



Mélange d'épices
« Hello paprika »



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

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

C'est parti

Laver les légumes.

Ce dont vous avez besoin

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

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Petits pains briochés 7) 8) 15)	1 x 160 g	1 x 320 g
Bœuf haché HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Champignons bruns	1 x 150 g	1 x 225 g
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Pommes de terre grenaille	1 x 400 g	1 x 800 g
Mayonnaise 8) 9)	2 x 17 ml	5 x 17 ml
Mélange de fromages 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Tomates	1 x 100 g	2 x 100 g
Yogourt 7)	1 x 100 g	1 x 200 g
Mélange d'épices « Hello paprika »	1 x 2 g	1 x 4 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	671 kJ/160 kcal	4.281 kJ/1.023 kcal
Lipides	8.76 g	55.92 g
- dont acides gras saturés	1.84 g	11.75 g
Glucides	12.29 g	78.40 g
- dont sucre	2.19 g	13.99 g
Protéines	7.80 g	49.75 g
Sel	0.483 g	3.084 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 : **7)** lait (y compris le lactose) **8)** œufs **9)** moutarde **15)** blé.

(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

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

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.



4 Faire cuire les burgers

Chauffer à nouveau la grande poêle de l'étape 2 sans ajouter de matière grasse et y faire revenir les steaks hachés pendant 3 à 4 minutes de chaque côté.

Une fois les steaks hachés retournés, recouvrir de cheddar et le 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.



2 Pour la garniture

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

Couper les tomates en fines lamelles. Râper grossièrement les champignons.

Faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans une grande poêle à frire et y faire revenir les champignons râpés pendant environ 2 minutes.



5 Faire cuire les petits pains

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



3 Pour la viande

Mettre les champignons dans un grand saladier.

Ajouter le bœuf haché, le mélange d'épices « Hello Paprika », la sauce Worcester, le sel* et le poivre* et bien mélanger le tout.

Former 2 [4] grands steaks hachés de même taille.



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 yogourt.

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 !

