



Cheeseburger mit verstecktem Gemüse dazu Kartoffelspalten und Kräuterdip

Family 30 – 40 Minuten • 5.054 kj/1208 kcal • Tag 2 kochen

10



Briochebrötchen



HelloFresh Beef Gehacktes



Rüebli



Käse-Mix



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung
"Hello Paprika"



Tomaten



Salatherz



Saurer Halbrahm



Petersilie



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

Gut, im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

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 kleine Schüssel und 1 Gemüseraffel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2x	80 g	4x	80 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1x	250 g	1x	500 g
Rüebli	1x	100 g	2x	100 g
Käse-Mix 5)	1x	50 g	1x	100 g
vorw. festk. Kartoffeln	1x	400 g	1x	800 g
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1x	4 g	2x	4 g
Tomaten	1x	100 g	2x	100 g
Salatherz	1x	170 g	2x	170 g
Saurer Halbrahm 5)	1x	200 g	2x	200 g
Petersilie	1x	10 g**	1x	10 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	704 kJ/168 kcal	5.054 kJ/1.208 kcal
Fett	10.52 g	75.51 g
- davon ges. Fettsäuren	1.11 g	7.97 g
Kohlenhydrate	11.49 g	82.47 g
- davon Zucker	1.97 g	14.17 g
Eiweiss	6.75 g	48.47 g
Salz	0.401 g	2.882 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 **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!).



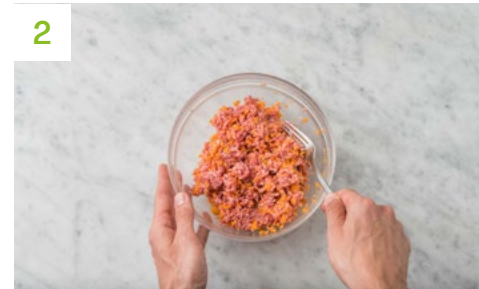
Kartoffeln backen

Kartoffeln ungeschält je nach Grösse vierteln oder halbieren.

Kartoffeln in einer grossen Schüssel mit 1 EL [2 EL] **Öl*** und der **Gewürzmischung** vermengen.

Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für 25 – 30 Min. goldbraun backen.

Die Schüssel benötigst du noch.



Für die Burger

Rüebli schälen und grob in die grosse Schüssel aus Schritt 1 raffeln.

Hackfleisch zugeben und alles gründlich vermengen.

Hackfleisch mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und zu 2 [4] flachen **Burgerpatties** formen.



Für den Belag

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **sauren Halbrahm** und **Petersilie** mischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Blätter vom **Salatherz** abtrennen.

Strunk der **Tomate** herauschneiden und **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



Burger braten

In einer grossen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen, **Patties** hineingeben.

Patties auf der ersten Seite ca. 4 Min. braten.

Patties wenden, mit **Käse** bestreuen und weitere 4 Min. braten.

Anschliessend kurz beiseitestellen.

Tipp: Wenn Du Dein Fleisch gut durchgebraten magst, gib es ca. 5 Min. zu den Wedges in den Backofen.



Brot aufbacken

Burgerbrötlis aufschneiden und ca. 2 Min. vor dem Ende der Backzeit zum Aufbacken zu den **Kartoffelwedges** in den Backofen geben.



Anrichten

Nach dem Aufbacken **Burgerbrötli** aufklappen, beide Seiten mit einem **Klecks Kräuterdip** bestreichen.

Die unteren **Brötchenhälften** mit **Patties**, **Salatblättern** und **Tomaten** belegen, dann die beiden Hälften wieder zusammenklappen.

Zusammen mit **Kartoffelwedges** und restlichem **Kräuterdip** geniessen.

Du liebst HelloFresh?

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





Cheeseburger with hidden vegetables

served with potato wedges and herb dip

Family 30-40 minutes • 5.054 kj/1.208 kcal • Cook on day 2

10



Brioche buns



Hello Fresh minced beef



Carrots



Cheese mix



Mainly waxy potatoes



“Hello Paprika” spice mix



Tomatoes



Lettuce heart



Single sour cream



Parsley



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

Good to have at hand

Oil*, salt*, pepper*

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 bowl and 1 vegetable grater.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2p	4P
Brioche bun 1) 2) 5) 8) 10)	2 x	4 x
HelloFresh minced beef	1 x 250 g	1 x 500 g
Carrots	1 x 100 g	2 x 100 g
Cheese mix 5)	1 x 50 g	1 x 100 g
Mainly waxy Potatoes	1 x 400 g	1 x 800 g
"Hello Paprika" spice mix	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomatoes	1 x 100 g	2 x 100 g
Lettuce heart	1 x 170 g	2 x 170 g
Single sour cream 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Parsley	1 x 10 g**	1 x 10 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	704 kJ/168 kcal	5.054 kJ/1.208 kcal
Fat	10.52 g	75.51 g
- incl. saturated fats	1.11 g	7.97 g
Carbohydrate	11.49 g	82.47 g
- incl. sugar	1.97 g	14.17 g
Protein	6.75 g	48.47 g
Salt	0.401 g	2.882 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 **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!)



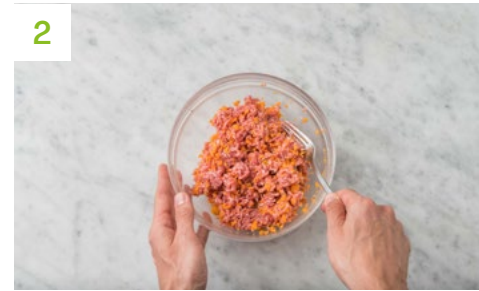
Bake potatoes

Cut unpeeled potatoes into quarters or halves depending on size.

Mix the potatoes in a large bowl with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* and the spice mix.

Spread on a baking tray lined with baking paper and bake for 25-30 min. until golden brown.

You will need the bowl again.



For the burgers

Peel the carrots and grate roughly into the large bowl from step 1.

Add minced meat and mix everything thoroughly.

Season minced meat with salt* and pepper* and make into 2 [4] flat burger patties.



For the topping

Pluck the parsley leaves and chop finely.

Mix the single sour cream and the parsley in a small bowl and season with salt* and pepper*.

Pluck the leaves from the lettuce heart.

Remove the stalk from the tomato and cut tomato into thin slices.



Fry burgers

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan and put in the patties.

Fry the patties on one side for about 4 minutes.

Turn the patties over, sprinkle with cheese, and fry for 4 more minutes.

Then set aside briefly.

Tip: If you like your meat well done, put the patties in the oven with the wedges for approx. 5 min.



Crisp up bread

Cut burger buns open and put them in the oven with the potato wedges about 2 minutes before the end of the baking time.



Serve

When crisped up, open the burger buns and brush both sides with a dollop of herb dip.

Put the patties on the bottom halves of the buns, top with lettuce leaves and tomatoes, then put the top halves back on.

Enjoy with potato wedges and the rest of the herb dip.

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 aux légumes cachés avec des frites maison au four et une sauce aux fines herbes

Famille 30 - 40 minutes - 5.054 kj/1.208 kcal • Cuisiner au 2e jour

10



Petit pain briochés



Viande hachée de bœuf HelloFresh



Carottes



Mélange de fromages



Pommes de terre à chair ferme



Mélange d'épices « Hello paprika »



Tomates



Cœur de laitue



Crème aigre demi-écrémée



Persil



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

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

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 avec du papier de cuisson, 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
Viande de bœuf hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Carottes	1 x 100 g	2 x 100 g
Mélange de fromages 5)	1 x 50 g	1 x 100 g
Pommes de terre à chair ferme	1 x 400 g	1 x 800 g
Mélange d'épices « Hello paprika »	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomates	1 x 100 g	2 x 100 g
Cœur de laitue	1 x 170 g	2 x 170 g
Crème aigre demi-écrémée 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Persil	1 x 10 g**	1 x 10 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

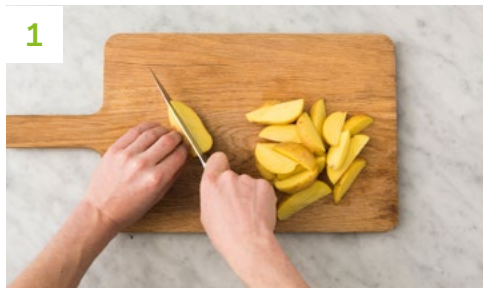
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	704 kJ/168 kcal	5.054kJ/1.208kcal
Lipides	10.52 g	75.51 g
- dont acides gras saturés	1.11 g	7.97 g
Glucides	11.49 g	82.47 g
- dont sucre	1.97 g	14.17 g
Protéines	6.75 g	48.47 g
Sel	0.401 g	2.882 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 **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 !)



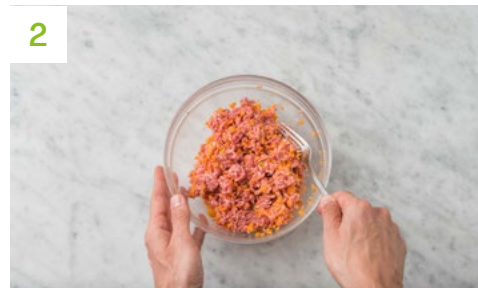
1 Cuire les pommes de terre

Couper les pommes de terre en quartiers ou en moitiés selon la taille en laissant la peau.

Mélanger les pommes de terre dans un saladier avec 1 cs [2 cs] d'huile* et le mélange d'épices.

Répartir le tout sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et faire dorer au four 25 à 30 min.

Garder le saladier qui servira à nouveau plus tard.



2 Pour les hamburgers

Peler les carottes et les râper dans le saladier de l'étape 1.

Ajouter la viande hachée et mélanger bien.

Assaisonner la viande hachée de sel* et de poivre* et former 2 [4] steaks hachés plats.



3 Pour la garniture

Arracher et hacher finement les feuilles de persil.

Mélanger la crème aigre demi-écrémée et le persil dans un bol, saler* et poivrer*.

Arracher les feuilles de la laitue.

Retirer la partie dure de la tomate et couper en fines tranches.



4 Faire revenir les hamburgers

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* et y faire cuire les steaks hachés.

Laisser les steaks hachés cuire sur le premier côté environ 4 min.

Retourner les steaks hachés, les recouvrir de fromage et les faire cuire encore 4 min.

Les réserver ensuite brièvement.

Astuce : si vous souhaitez une viande bien cuite, ajouter-la env. 5 min. au four à côté des pommes de terre.



5 Réchauffer le pain

Couper les petits pains en deux et les mettre au four env. 2 min. avant la fin de la cuisson des frites.



6 Dresser

Après la cuisson, ouvrir les petits pains et les recouvrir des deux côtés d'un peu de sauce aux fines herbes

Déposer les steaks hachés, les feuilles de laitue et les tomates sur la moitié inférieure des petits pains, puis les fermer.

Déguster avec les frites et le reste de la sauce aux fines herbes.

Vous aimez HelloFresh ?

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

