

# Ofen-Cheeseburger mit Kartoffeln und Honig-Senf-Dip

Family **Wenig Vorbereitung** 35 – 45 Minuten • 4.264 kj/1.019 kcal • Tag 2 kochen

29



HelloFresh Beef Gehacktes



Brioche Buns natur



Drillinge



Salatherz (Romana)



Tomaten



rote Zwiebel



geriebener Gouda



Naturjoghurt



mittelscharfer Senf



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

Gut, im Haus zu haben

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Honig\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh Beef Gehacktes Brioche Buns natur <b>7) 8) 15)</b>	1 x 250 g	1 x 500 g
Drillinge	1 x 400 g	1 x 600 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
rote Zwiebel	1 x 80 g**	1 x 80 g
geriebener Gouda <b>7)</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Naturjoghurt <b>7)</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	1 x 10 ml	2 x 10 ml
Öl*, Honig*	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	628 kJ/150 kcal	4264 kJ/1019 kcal
Fett	7.25 g	49.21 g
- davon ges. Fettsäuren	2.82 g	19.11 g
Kohlenhydrate	12.45 g	84.46 g
- davon Zucker	2.68 g	18.18 g
Eiweiss	6.41 g	43.48 g
Salz	0.332 g	2.255 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!).



## Kartoffeln backen

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

Grössere **gewaschene Kartoffeln** halbieren, sodass alle **Kartoffeln** eine ähnliche Grösse haben.

**Kartoffeln** auf die Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs legen, mit 1 EL [2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und für 25 – 30 Min. backen.

**Tipp:** Für 4 Personen benutzt Du am besten 1 Backblech für die Kartoffeln und 1 Backblech für die Patties.



## Patties formen

Nach 15 Min. das Blech aus dem Ofen nehmen, **Hackfleisch** zu 2 [4] ca. 1 cm dicken **Patties** formen und neben den **Kartoffeln** mit auf das Backblech geben.

**Patties salzen\*** und pfeffern\*. **Zwiebelscheiben** auf die Patties legen und alles für weitere 12 – 14 Min. backen.

**Tipp:** Verwende für 3 und 4 Personen am besten ein separates Backblech



## Gemüse schneiden

**Zwiebel** abziehen und in ca. 0.5 cm breite Scheiben schneiden. Strunk der **Tomate** entfernen und **Tomate** in ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.

Strunk vom **Salatherz** entfernen, sodass die **Salatblätter** auseinander fallen.

**Briochebrötli** aufschneiden.



## Burger fertigstellen

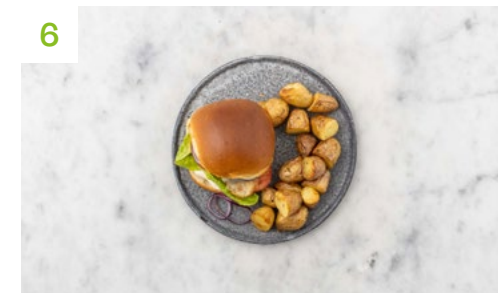
In den letzten 2 – 3 Min. der Backzeit den **Käse** auf die **Patties** streuen und die **Briochebrötli** zum Aufwärmen auf das Blech legen.



## Dip zubereiten

In einer kleinen Schüssel **Senf** und 2 EL [4 EL] **Honig\*** gut miteinander verrühren.

**Joghurt** hinzufügen, umrühren und den **Dip** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

Jede **Brötlhälfte** mit einem **Klecks Dip** bestreichen. Mit **Patty**, **Salatblättern**, **Tomaten** und **Zwiebelscheiben** belegen.

**Brötlioberseite** aufsetzen.

**Burger** mit **restlichem Honig-Senf-Dip** und **Kartoffeln** geniessen.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!





# Oven cheeseburger and potatoes with honey and mustard dip

Family Little preparation 35-45 minutes • 4.264 kj/1.019 kcal • Cook on day 2

29



HelloFresh minced beef



Brioche buns



New potatoes



Lettuce heart (romaine)



Tomatoes



Red onion



Grated Gouda



Plain yoghurt



Medium-hot mustard



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

Good to have at hand

Oil\*, salt\*, pepper\*, honey\*

# Let's get started

Wash the vegetables.

## What you need

1 baking tray with baking paper and 1 small bowl

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
HelloFresh minced bee*	1 x	250 g	1 x	500 g
Brioche buns <b>7</b> <b>8</b> <b>15</b>	1 x	160 g	1 x	320 g
New potatoes	1 x	400 g	1 x	600 g
Romaine lettuce heart	1 x	170 g	2 x	170 g
Tomatoes	1 x	100 g	2 x	100 g
Red onion	1 x	80 g**	1 x	80 g
Grated Gouda <b>7</b>	1 x	50 g	1 x	100 g
Plain yoghurt <b>7</b>	1 x	100 g	1 x	200 g
Medium-hot mustard <b>9</b>	1 x	10 ml	2 x	10 ml
Oil*, honey*	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	628 kJ/150 kcal	4.264 kJ/1.019 kcal
Fat	7.25 g	49.21 g
- incl. saturated fats	2.82 g	19.11 g
Carbohydrate	12.45 g	84.46 g
- incl. sugar	2.68 g	18.18 g
Protein	6.41 g	43.48 g
Salt	0.332 g	2.255 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).



## 1 Roast the potatoes

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

Cut larger washed potatoes in half so that all potatoes are of similar size.

Put potatoes on half of a baking tray lined with baking paper, mix with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\*, salt\* and pepper\*, and bake in the oven for 25-30 min.

**Tip:** For 4 people it's best to use 1 baking tray for the potatoes and 1 baking tray for the patties.



## 2 Chop the vegetables

Peel onion and chop into slices approx. 0.5 cm wide. Remove stalk from tomato and cut tomato into slices approx. 0.5 cm thick.

Remove stalk from lettuce heart so that lettuce leaves fall apart.

Cut open the brioche buns.



## 3 Prepare the dip

In a small bowl, mix mustard and 2 tbsp. [4 tbsp.] honey\* together well.

Add yoghurt, stir, and season dip with salt\* and pepper\*.



## 4 Make patties

After 15 min., remove tray from oven, shape minced meat into 2 [4] patties approx. 1 cm thick, and add to potatoes on baking tray.

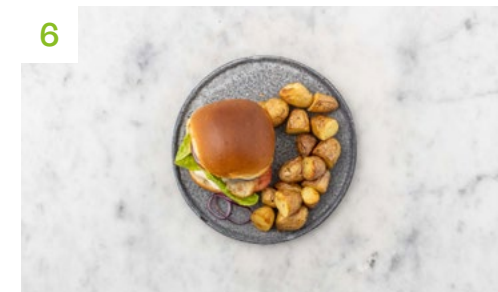
Salt\* and pepper\* the patties. Put onion slices on top of patties and bake everything for another 12-14 min.

**Tip:** It's best to use a separate baking tray for 3 and 4 people.



## 5 Finish burgers

In the last 2-3 min. of the baking time, sprinkle the cheese on the patties and put the brioche buns on the tray to warm up.



## 6 Serve

Brush each bun half with a dollop of dip. Top with patty, lettuce leaves, and tomato and onion slices.

Put on the top of the bun.

Enjoy burger with remaining honey and mustard dip and potatoes.

## 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!](http://www.hellofresh.ch/freunde!)



# Cheeseburger au four, pommes de terre et dip au miel et à la moutarde

Famille Peu de préparation 35 - 45 min - 4.264 kj/1.019 kcal • Cuisiner dans les 2 jours

29



Bœuf haché HelloFresh



Buns briochés naturels



Pommes de terre grenaille



Cœur de laitue (romaine)



Tomates



Oignon rouge



Gouda râpé



Yogourt nature



Moutarde mi-forte



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

Ingédients à toujours avoir chez soi  
huile\*, sel\*, poivre\*, miel\*

# C'est parti

Laver les légumes.

## Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four avec papier sulfurisé et 1 bol

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Bœuf haché HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Petits pains briochés <b>7) 8) 15)</b>	1 x 160 g	1 x 320 g
Pommes de terre grenaille	1 x 400 g	1 x 600 g
Salade (romaine)	1 x 170 g	2 x 170 g
Tomates	1 x 100 g	2 x 100 g
Oignon rouge	1 x 80 g**	1 x 80 g
Gouda râpé <b>7)</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Yogourt nature <b>7)</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
Moutarde mi-forte <b>9)</b>	1 x 10 ml	2 x 10 ml
Huile*, miel*	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	628 kJ/150 kcal	4.264 kJ/1.019 kcal
Lipides	7.25 g	49.21 g
- dont acides gras saturés	2.82 g	19.11 g
Glucides	12.45 g	84.46 g
- dont sucre	2.68 g	18.18 g
Protéines	6.41 g	43.48 g
Sel	0.332 g	2.255 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 Cuire les pommes de terre

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

Couper les pommes de terre plus grandes lavées en deux, de sorte que toutes les pommes de terre aient une taille similaire.

Placer les pommes de terre sur la moitié d'une plaque de four recouverte de papier de cuisson, mélanger avec 1 cs [2 cs] d'huile\*, du sel\* et du poivre\* et enfourner 25 à 30 min.

**Astuce :** pour 4 personnes, utilisez de préférence 1 plaque de four pour les pommes de terre et 1 plaque pour les steaks hachés.



### 4 Former les galettes.

Au bout de 15 min, sortir la plaque du four, former 2 [4] steaks hachés d'environ 1 cm d'épaisseur et les déposer sur la plaque à côté des pommes de terre.

Saler\* et poivrer\* les steaks. Déposer les rondelles d'oignon sur les steaks et faire cuire le tout encore 12 à 14 min.

**Astuce :** Pour 3 et 4 personnes, utilisez de préférence une plaque de cuisson séparée.



### 2 Couper les légumes

Peler l'oignon, couper en deux puis en tranches de 0.5 cm. Retirer la partie dure des tomates et couper les tomates en tranches d'env. 0.5 cm.

Retirer la partie centrale du cœur de la salade de manière à ce que les feuilles se détachent.

Couper en deux les pains briochés.



### 3 Préparer la sauce

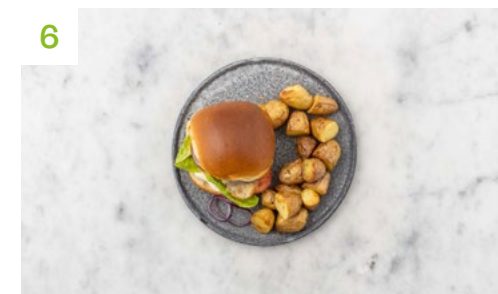
Mélanger dans un bol la moutarde et 2 cs [4 cs] de miel.

Ajouter le yogourt, mélanger et assaisonner la sauce avec du sel\* et du poivre\*.



### 5 Terminer le hamburger

Pendant les 2 à 3 dernières min de cuisson, recouvrir les steaks de fromage et poser les petits pains briochés sur la plaque pour les réchauffer.



### 6 Dresser

Tartiner chaque moitié de pain brioché d'un peu de dip. Garnir avec le steak haché, les feuilles de salade, les tranches de tomate et d'oignon.

Placer au dessus le petit pain.

Déguster le burger avec le reste de dip au miel et à la moutarde et les pommes de terre.

## 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](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

