



Marokkanischer Rindfleisch-Burger

mit würziger Zwiebelade und Kartoffelspalten



HELLO GEWÜRZMISCHUNG

Dein würziger Feinschliff:
2 g Gewürzmischung Harissa,
2 g Zwiebelgranulat, 2 g gemahlener Kumin
und 2 g Rauchsatz.



Rinderhackfleisch



rote Zwiebel



Rotweinessig



Kartoffeln



Joghurt



Salatherz



Gewürzmischung



Tomate



Burgerbrötchen



30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

Zeit sparen

Tag 1-2 kochen

Wir lieben Burger und interpretieren diese immer wieder neu. Heute wird es marokkanisch bunt und würzig! Die leichte Schärfe der Gewürzmischung sorgt dabei für die typische aromatische Note, die man aus dem bunten Marokko kennt. Und bei einem guten Burger dürfen eine leckere Zwiebelade, frische Tomatenscheiben und Kartoffelwedges auf gar keinen Fall fehlen! Guten Appetit bei diesem **proteinreichen** Gericht.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 kleine Pfanne**, **1 kleinen Topf**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 WEDGES BACKEN

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

Ungeschälte **Kartoffeln** in Spalten (**Wedges**) schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die **Burgerbrötchen** lassen), mit **Olivenöl*** beträufeln und nach Geschmack etwas **salzen*** und **pfeffern***. Auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. backen, bis die **Wedges** innen weich und außen knusprig und goldbraun sind.



4 PATTYS BRATEN

In einer kleinen Pfanne **Öl*** erhitzen, **Pattys** und **Zwiebelstreifen** hineingeben. **Pattys** auf jeder Seite ca. 4 Min. braten und anschließend aus der Pfanne nehmen. **Zwiebelstreifen** mit **Rotweinessig** und **Wasser*** ablöschen und 7 – 8 Min. leicht köcheln lassen.

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



2 GEMÜSE VORBEREITEN

Rote Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Salatblätter vom Strunk abschneiden.

Tomate vom Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.



5 BRÖTCHEN AUFBACKEN

Burgerbrötchen 2 – 5 Min. vor Ende der Backzeit zum Aufbacken zu den **Kartoffelwedges** in den Backofen geben.



3 PATTYS FORMEN

In einer großen Schüssel **Rinderhackfleisch** gut mit der **Gewürzmischung (scharf!)** vermischen, etwas **salzen*** und aus dieser Masse gleich große **Pattys** formen.



6 ANRICHTEN

Nach dem Aufbacken **Burgerbrötchen** aufschneiden, Unterseite mit einem Klecks **Zwiebelade** bestreichen, mit **Pattys**, **Salatblättern** und **Tomatenscheiben** belegen und mit ein wenig **Joghurt** abschließen. Zusammen mit **Kartoffelwedges** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	500 g	800 g	1000 g
rote Zwiebel DE	2	3	4
Salatherz (Romana)	1	2 (klein)	2
Tomate NL	1	2 (klein)	2
Rinderhackfleisch 15)	300 g	450 g	600 g
Gewürz "Marokkanischer Rindfleisch-Burger" 15)	8 g	12 g	16 g
Rotweinessig 1) 12)	12 ml	18 ml	24 ml
Burgerbrötchen 1) 11) 15)	2	3	4
Joghurt (3,5 % Fett) 7)	100 g	150 g	200 g
Olivenöl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser*	50 ml	75 ml	100 ml
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	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	521 kJ/123 kcal	3746 kJ/885 kcal
Fett	6 g	43 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	17 g
Kohlenhydrate	13 g	88 g
– davon Zucker	2 g	14 g
Eiweiß	6 g	43 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 11) Sesam

12) Schwefeldioxid und Sulfite

15) kann Spuren von Sellerie, Senf und Sesam enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de

AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!