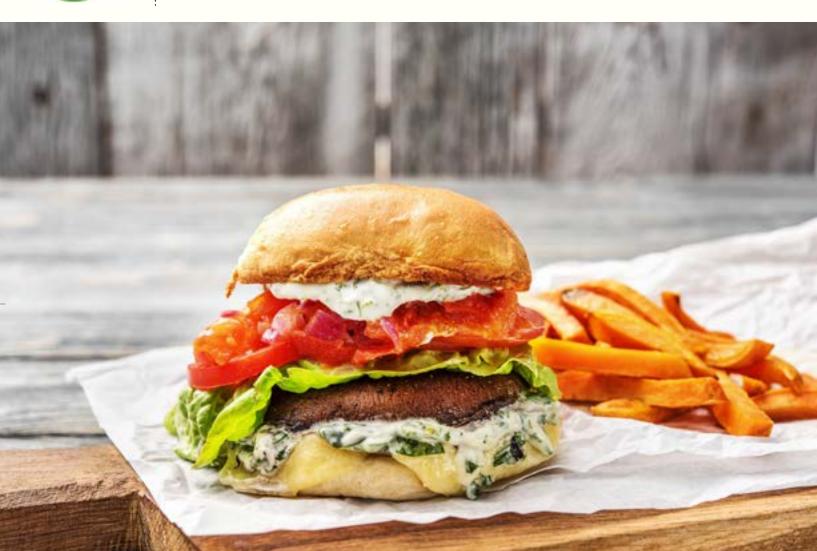


PLT-Burger

mit Tomaten-Zwiebel-Marmelade, dazu Aioli und Süßkartoffelwedges





HELLO SÜSSKARTOFFEL

Christoph Kolumbus brachte die Süßkartoffel einst von seinen Südamerika-Reisen nach Europa! Inzwischen ist sie bei uns nicht mehr wegzudenken!







Süßkartoffel

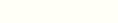
Himbeertomate







Portobello-Pilze rote Zwiebel









Mozzarella







Basilikum



Mayonnaise





■ Stufe 1



Neuentdeckung 🕖 Veggie



Du wirst sicherlich nicht das "B" für "Bacon" in diesem extrem leckeren PLT-Burger vermissen. Gebratener Portobello gibt ihm seine köstlich-würzige Tiefe, und die selbstgekochte Tomaten-Zwiebel-Marmelade schafft die perfekte Balance zwischen süß und salzig. Lass Dir unser ballaststoffreiches Gericht schmecken!

GEHT'S

Wasche Gemüse und Kräuter ab. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor. Zum Kochen benötigst außerdem Backpapier, ein Backblech, 1 kleine Pfanne und 1 kleine Schüssel. Entdecke den PLT-Burger mit Tomaten-Zwiebel-Marmelade.



■ FÜR DIE SÜSSKARTOFFELWEDGES Süßkartoffel schälen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die Portobello-Pilze und Burger-Brötchen lassen), mit 1 EL [2 EL] Olivenöl beträufeln, leicht salzen und pfeffern. Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Min. backen, bis die Süßkartoffelwedges knusprig sind, dabei 2- bis 3-mal wenden.



→ IN DER ZWISCHENZEIT 1 [2] **Tomate** würfeln, den Rest in dünne Scheiben schneiden. Rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Portobello-Pilze mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Portobello-Pilze 10 – 12 Min. in den Backofen geben und garen.



TOMATEN-ZWIEBEL-MARMELADE In einer kleinen Pfanne 1 TL [1 EL] Öl erhitzen, Tomaten- und Zwiebelwürfel darin unter Rühren 10 - 15 Min. einköcheln lassen. Eventuell 1 – 2 EL [2 – 4 EL] Wasser zufügen, wenn die Konsistenz zu dick wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



BURGER BELEGEN Blätter vom **Salatherz** abzupfen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Burger-Brötchen halbieren und mit Mozzarella belegen. Brötchenhälften ca. 5 Min. in den Backofen geben, bis der Käse zerlaufen ist.



AIOLI ZUBEREITEN Für die Aioli: Blätter vom Basilikum abzupfen und fein hacken. In einer kleinen Schüssel Mayonnaise und gehacktes Basilikum mischen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



BURGER FERTIGSTELLEN 6 Überbackene Brötchenhälften mit etwas Aioli bestreichen. Portobello-Pilze, Salatblätter und Tomatenscheiben darauflegen und mit Tomaten-Zwiebel-Marmelade toppen, Brötchenoberseite aufsetzen und ein wenig andrücken. Burger mit Süßkartoffelwedges auf Teller verteilen und genießen.

Guten Appetit!

2 4 PERSONEN —— **ZUTATEN**

	2P	4P
Süßkartoffel US	1	2
Himbeertomaten ES	2	4
rote Zwiebel DE	1	2
Portobello-Pilze	2	4
Salatherz	1	2
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Burgerbrötchen 1) 11)	2	4
Basilikum	5 g 🕦	10 g
Mayonnaise 3) 7) 10)	20 ml	40 ml

(Oliven-)Öl*, Salz*, Pfeffer*

 Gut im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern] 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	455 kJ/106 kcal	3346 kJ/782 kcal
Fett	14 g	102 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	4 g	29 g
– davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	4 g	29 g
Ballaststoffe	1 g	8 g
Salz	0 g	2 g

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose 10) Senf 11) Sesam

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien US: Vereinigte Staaten

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







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