

Glazed BBQ-Burger mit Bacon und Käse

dazu knuspriger Maiskolben

Zeit sparen Family 15 Minuten • 1329 kcal • Tag 2 kochen

16



gemischtes Hackfleisch



veganer Brioche Bun



Bacon (Scheiben)



Maiskolben



Salatherz (Romana)



Limette, gewachst



geriebener Junger Gouda



BBQ-Soße



Sriracha Sauce



Mayonnaise



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Butter*

Kochutensilien

1 kleine Schüssel und 2 große Pfannen

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
vegane(r) Brioche Bun 15)	2	3	4
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Maiskolben	1	2**	2
Salatherz (Romana) DE	1	1	1
Limette, gewachst BR MX PE VN CO GT	1	1	1
geriebener Junger Gouda 7)	50 g	75 g	100 g
BBQ-Soße 9) 10)	40 ml	60 ml	80 ml
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Mayonnaise 8) 9)	25 g	50 g	50 g

**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. 640 g)
Brennwert	865 kJ/207 kcal	5563 kJ/1329 kcal
Fett	12,85 g	82,62 g
– davon ges. Fettsäuren	4,67 g	30,05 g
Kohlenhydrate	13,58 g	87,31 g
– davon Zucker	5,07 g	32,59 g
Eiweiß	7,96 g	51,19 g
Salz	0,839 g	5,392 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **PE:** Peru **VN:** Vietnam **CO:** Kolumbien **GT:** Guatemala

1



2



3



Kleine Vorbereitung

Salatblätter vom Strunk abschneiden und in einzelne Blätter aufteilen.

Limette halbieren.

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit **Sriracha** verrühren und mit einem Spritzer **Limettensaft** abschmecken.

Bacon quer halbieren.

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Burgerbrötchen aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten ca. 1 Min. in der Pfanne ohne Fettzugabe aufwärmen. Dann herausnehmen.

Patties braten

Hackfleisch zu 2 [3 | 4] gleich großen, ca. 1 cm flachen **Patties** formen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Patties in die Pfanne hineingeben und auf jeder Seite ca. 4 – 6 Min. braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

Baconstreifen die letzten 5 Min. mitbraten.

Während die **Patties** braten, in einer zweiten Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Maiskolben** hineingeben und rundherum anbraten, bis diese außen leicht gebräunt sind. Danach vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Anrichten

Nach dem **Braten** der **Patties** das Fett aus der Pfanne weggießen.

BBQ-Soße zu den **Patties** in die Pfanne geben und **Patties** rundherum damit glasieren. Dazu brauchst Du keine Hitze mehr.

Beide Seiten der **Burgerbrötchen** mit einem Klecks **Dip** bestreichen, mit **Salatblättern** und **Patties** belegen und mit **Bacon** und **Käse** toppen.

Maiskolben mit 2 TL [3 TL | 4 TL] **Butter*** bestreichen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

