

# Grillhähnchen-Burger mit Kartoffelspalten und Sweet-Chili-Mayonnaise

30 – 40 Minuten • 865 kcal • Tag 3 kochen

35



Hähnchenbrustfilet in Lake



Ofenkartoffel



Salatherz (Romana)



Mayonnaise



Sweet Chili Soße



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“



Brioche Bun, natur

**VOLLE WOCHE?  
KEIN PROBLEM!**

Entdecke die neue Vielfalt  
an schnellen Rezepten.



**ZEIT SPAREN**



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Fleisch ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Weißweinessig\*, Butter\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet in Lake	250 g	375 g	500 g
Ofenkartoffel DE   FR   BE	2	3	4
Salatherz (Romana)	1	1	2
Mayonnaise <b>8</b> ) <b>9</b> )	50 g	75 g	100 g
Sweet Chili Soße <b>14</b> )	25 g	50 g	50 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	6 g	8 g	12 g
Brioche Bun, natur <b>7</b> ) <b>8</b> ) <b>15</b> )	160 g	240 g	320 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. 510 g)
Brennwert	706 kJ/169 kcal	3620 kJ/865 kcal
Fett	8,5 g	43,5 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	9,3 g
Kohlenhydrate	14,8 g	75,8 g
– davon Zucker	3 g	15,5 g
Eiweiß	7,9 g	40,4 g
Salz	0,58 g	3 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 **14**) Schwefeldioxyde und Sulfite **15**) Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien



## 1 Kleine Vorbereitung

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

**Kartoffeln** in 4 oder 6 Spalten schneiden.

**Kartoffeln** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, Hälfte „**Hello Paprika**“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. goldbraun backen.



## 2 Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise**, **Sweet Chili Soße**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dip** vermengen.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Dip**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.



## 3 Gemüse vorbereiten

**Romanasalat** in sehr feine Streifen schneiden und in die Schüssel mit dem **Dressing** geben.

**Brioche Buns** waagrecht halbieren.



## 4 Brioche Buns toasten

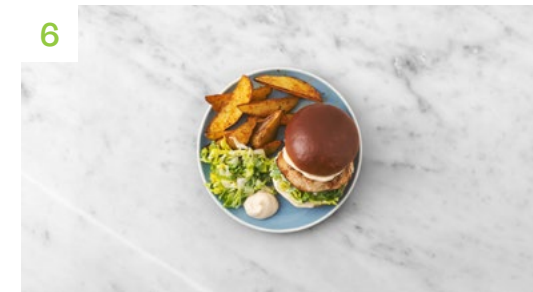
In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter\*** erhitzen. **Brioche Buns** darin 1 – 2 Min. auf der Schnittseite toasten, bis sie goldbraun sind.



## 5 Für das Hähnchen

**Hähnchenbrust** waagrecht aufschneiden, aber nicht durchschneiden und wie ein Buch aufklappen. **Filets** auf beiden Seiten mit restlichem „**Hello Paprika**“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

In derselben Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Hähnchenbrustfilets** darin 2 – 3 Min. pro Seite anbraten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.



## 6 Anrichten

Etwas **Sweet-Chili-Mayonnaise** auf den Schnittseiten der **Brioche Buns** verteilen. **Romanasalat** darauf verteilen und mit dem **Grilled Chicken** toppen.

**Kartoffeln** daneben anrichten und mit restlichem **Salat** und restlichem **Dip** servieren.

**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>

