

Cheeseburger mit verstecktem Gemüse

dazu Kartoffelspalten und Karottensalat

Family Thermomix kocht • 1029 kcal • Tag 2 kochen

14



Brioche Bun, natur



gemischtes Hackfleisch



Karotte



geriebener Gouda



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Salatherz (Romana)



Sahnejoghurt



Tomate



Schalotte



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

thermomix

30 [30 | 40] Min.

45 [45 | 55] Min.

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech, Backpapier, 1 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Brioche Bun, natur 7 8 15	2	3	4
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Karotte DE NL DK	1	2	2
geriebener Gouda 7	50 g	75 g	100 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Salatherz (Romana) DE	1	1	2
Sahnejoghurt 7	100 g	150 g	200 g
Tomate NL ES MA	1	1	2
Schalotte FR NL DE	1	1	2
Öl*, Wasser*	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. 680 g)
Brennwert	630 kJ/151 kcal	4305 kJ/1029 kcal
Fett	8,10 g	55,34 g
– davon ges. Fettsäuren	3,06 g	20,92 g
Kohlenhydrate	12,39 g	84,62 g
– davon Zucker	2,66 g	18,16 g
Eiweiß	5,54 g	37,81 g
Salz	0,582 g	3,973 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 **15** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **DK:** Dänemark **MA:** Marokko **FR:** Frankreich



Für die Patties

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

Schalotte abziehen und halbieren.

Karotten schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Karottenstücke und **Schalotte** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 15 g] **Öl*** zugeben und **5 Min./100 °C/↻/Stufe 1** dünsten. **Karotten** im Mixtopf abkühlen lassen.

Währenddessen fortfahren.



Patties garen

Hackfleisch-Gemüse-Masse in die große Schüssel umfüllen und daraus 2 [3 | 4] **Patties** formen.

Patties auf den Varoma-Einlegeboden [und in den Varoma-Behälter] geben, Varoma-Einlegeboden einsetzen und Varoma verschließen.

Mixtopf spülen.

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



Kartoffeln backen

Kartoffeln ungeschält je nach Größe vierteln oder halbieren und in eine große Schüssel geben. **Paprika-Gewürzmischung**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, mischen und flach auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. **Kartoffeln** für 25 – 30 Min. goldbraun backen.

Die Schüssel benötigst Du noch.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Patties vollenden

Varoma abnehmen, öffnen (**Achtung: heiß!**) und **Gouda** auf **Patties** streuen. Varoma wieder verschließen, aufsetzen und weitere **2 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Burgerbrötchen aufschneiden und ca. 2 Min. vor dem Ende der Backzeit zum Aufbacken zu den **Kartoffelwedges** in den Backofen geben.



Kleinigkeiten

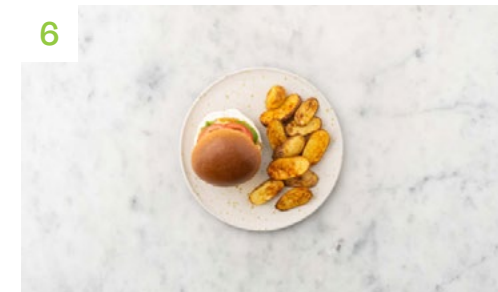
Blätter vom **Salatherz** abtrennen.

Strunk der **Tomate** entfernen und **Tomate** in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Sahnejoghurt** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Hackfleisch, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **2 Min./↻/Stufe 3** vermischen.

Währenddessen Varoma-Einlegeboden mit Backpapier belegen, dabei darauf achten, dass die seitlichen Garschlitze frei bleiben.



Anrichten

Nach dem Aufbacken **Burgerbrötchen** aufklappen, beide Seiten mit einem Klecks **Dip** bestreichen.

Unteren **Brötchenhälften** mit **Patties**, **Salatblättern** und **Tomatenscheiben** belegen, dann beide Hälften zusammenklappen.

Zusammen mit **Kartoffelwedges** und restlichem **Dip** genießen.

Guten Appetit!