



# Hähnchen-Burger mit Mozzarella,

würziger Zwiebelade und knusprigen Ofen-Pommes



## HELLO OREGANO

*Oregano ist nicht nur die Petersilie der Italiener, sondern auch eins unserer liebsten Kräuter. Sein Spitzname ist übrigens „wilder Majoran“.*



Hähnchenbrustfilet



Mozzarella



Kartoffeln



Himbeertomate



Oregano



rote Zwiebel



Salatherz



Burgerbrötchen



saure Sahne



lange Holzspieße

40 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung Tag 1-3 kochen

Wenn es um Vielseitigkeit und Einfachheit in der Küche geht, dann liegen Rezepte für leckere Burger ganz weit vorn auf unserer Ideenliste. In Deinem Hähnchen-Burger stecken jede Menge **Proteine** und außerdem italienisches Flair durch die Kombination mit Tomate und Mozzarella. Und dass eine würzige Zwiebelade und knusprige Pommes aus dem Backofen alles besser machen, versteht sich von selbst. Guten Appetit!

Wasche **Gemüse, Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **Backpapier**, ein **Backblech**, ein **Sieb**, **1 kleine Pfanne**, **1 große Pfanne** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 POMMES ZUBEREITEN

**Kartoffeln** schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte (Pommes) schneiden. **Pommes** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (dabei etwas Platz für die Burgerbrötchen lassen) mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Im Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 20 Min. knusprig backen. In dieser Zeit 1- bis 2-mal wenden.



## 4 HÄHNCHEN ANBRATEN

**Hähnchenbrustfilets** auf beiden Seiten mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** bei hoher Stufe erhitzen, **Hähnchenbrust** hineingeben und auf jeder Seite 4 Min. anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden. Währenddessen **Burgerbrötchen** zu den Pommes in den Backofen geben und 8 – 10 Min. aufbacken.



## 2 IN DER ZWISCHENZEIT

**Himbeertomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in je 6 [12] Scheiben schneiden. Blätter vom **Oregano** abzupfen. **Salatherz** halbieren, Strunk herausschneiden und Blätter abzupfen. **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden. **Saure Sahne** in einer kleinen Schüssel mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und glatt rühren.



## 5 BURGER BELEGEN

**Burgerbrötchen** aufschneiden. Hälften mit ein wenig saurer **Sahne** bestreichen. Die **Brötchenunterseite** mit **Salatblättern** und **Hähnchenbrustscheiben** belegen. **Zwiebelade** darauf verteilen. Die Oberseiten mit **Oregano** bestreuen, dann mit **Mozzarella-** und **Tomatenscheiben** belegen. **Brötchenhälften** vorsichtig zusammenklappen, ein wenig zusammendrücken und mit einem Holzspieß von oben fixieren.



## 3 ZWIEBELADE KOCHEN

**Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer kleinen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** erhitzen, **Zwiebelstreifen** zufügen, ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze anbraten und anschließend mit 1 TL [1 EL] **Zucker** sowie etwas **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

Italienische **Hähnchen-Burger** und **Pommes** auf Teller verteilen und zusammen mit der restlichen **sauren Sahne** als **Dip** genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	800 g
Himbeertomate	1	2
Oregano	5 g	10 g
Salatherz (Romana)	1	2
Mozzarella 7)	125 g	250 g
saure Sahne 7)	75 g	150 g
rote Zwiebel	1	2
Hähnchenbrustfilet	2	4
Burgerbrötchen (mit Sesam) 1) 11)	2	4
lange Holzspieße	2	4

(Oliven-)Öl\*, Salz\*, Pfeffer\* Zucker\*

\* 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	556 kJ/131 kcal	4163 kJ/976 kcal
Fett	6 g	40 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	14 g	98 g
- davon Zucker	2 g	15 g
Eiweiß	8 g	59 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	3 g

## ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 11) Sesam

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

## URSPRUNGLÄNDER

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!