



gemischtes Hackfleisch



stückige Tomaten



BBQ-Soße



Ketchup



rauchiges Gewürz



Salatherz (Romana)



Käse-Mix



Mayonnaise



Miniburger-Brötchen

Wasche das **Gemüse** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



## 1 ZU BEGINN

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

1 EL **Öl\*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Hackfleisch** darin für 4 – 5 Min. scharf anbraten. Das **Hackfleisch** dabei gut zerkleinern.



## 2 SOSSE ZUBEREITEN

Hitze etwas reduzieren und **Hackfleisch** mit **stückigen Tomaten**, **BBQ-Soße**, **Ketchup** und **rauchigem Gewürz** ablöschen. Umrühren und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** sehr dick ist. **Soße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 3 FÜR DEN SALAT

**Salat** halbieren, Strunk herausschneiden und **Salathälften** in Streifen schneiden. **Salatstreifen** in einer großen Schüssel zusammen mit **Mayonnaise** vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Beiseitestellen.



## 4 BROT AUFBACKEN

**Miniburger-Brötchen** waagrecht aufschneiden, wieder zusammenklappen und im vorgeheizten Ofen für 3 – 5 Min. aufbacken.



## 5 BROT FÜLLEN

**Miniburger-Brötchen** aufklappen und zuerst mit **Salat** belegen, dann mit **Hackfleischfüllung** und zuletzt mit **Käse** toppen. Deckel aufsetzen.



## 6 UND JETZT GENIESSEN

Fertige **Sloppy Joes** entlang der Linien portionieren und genießen.

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
gemischtes Hackfleisch	200 g
stückige Tomaten	1
BBQ-Soße 3) 4)	40 ml
Ketchup	20 ml
rauchiges Gewürz 4)	4 g
Salatherz (Romana) ES	1
Mayonnaise 2) 4)	40 ml
Miniburger-Brötchen 1) 2) 5) 7) 8)	300 g
Käse-Mix 5)	100 g
Öl* für Schritt 1	1 EL
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	763 kJ/182 kcal	4.789 kJ/1.145 kcal
Fett	10,09 g	63,35 g
– davon ges. Fettsäuren	3,30 g	20,70 g
Kohlenhydrate	14,54 g	91,32 g
– davon Zucker	3,54 g	22,21 g
Eiweiß	7,71 g	48,43 g
Salz	0,990 g	6,216 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Sellerie 4) Senf 5) Milch  
7) Schalenfrüchte 8) Sesamsamen

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

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

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

[f](#) [@](#) [▶](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 10 | 902

HelloFRESH

# GUTEN APPETIT!