



Glasierte Veggie-Burger

mit Röstkartoffeln und Apfel-Gurken-Salat



ca. 35min



3-4 Personen

Heute gibt's Burgergenuss auf hohem Niveau: Die saftigen Pattys werden in einer würzig-süßen Glasur gebraten, ehe sie mit eingelegten Gurkenstreifen, pikantem Sriracha-Dip und knackigem Salat mit frisch-fruchtigem Apfel und würzigem Sellerie das Burgerbrötchen zieren. Der Salat fungiert übrigens - schick mit Erdnüssen bestreut - neben knusprigen Ofenkartoffeln auch noch zusätzlich als Beilage. Lass es dir schmecken!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Äpfel
- 1 Gurke
- 3 Stangensellerie ⁹
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam

^{1,7,11,13}

- 4 vegane Burgerpattys ⁶
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

- 4EL Mayonnaise ³
- 5TL Honig
- 1TL Senf ¹⁰
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backrost
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5),
Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9),
Senf (10), Sesamsamen (11), Lupinen
(13). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 1072kcal, Fett 60.3g,
Kohlenhydrate 102.2g, Eiweiß 27.9g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden und auf einem oder ggf. zwei mit Backpapier ausgelegten Backblech(en) mit 2EL Olivenöl sowie 1TL Salz vermengen. Die **Kartoffeln** im Ofen auf mittlerer Schiene 20-25Min. goldbraun rösten, zwischendurch einmal wenden und ggf. die Position der Bleche tauschen.



4. Glasur und Dip zubereiten

Die **Sojasauce** mit 4TL Honig und 2EL hellem Essig verrühren. Getrennt davon die **Sriracha-Sauce** mit 4EL Mayonnaise verrühren. **Tipp:** Wenn Kinder mitessen, ggf. weniger **Sriracha-Sauce** verwenden oder diese separat servieren. Die **Burgerbrötchen** auf einem Backrost 2-3Min. im Ofen aufbacken.



2. Salat zubereiten

3EL Olivenöl, 2EL hellen Essig, 1TL Senf, 1TL Honig und 1/2TL Salz zu einem **Dressing** verrühren. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die **1/2 der Gurke** ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Apfel-** und **Gurkenwürfel** und den **Sellerie** mit dem **Dressing** vermengen.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun braten. Die **Soja-Würzsauce** dazugeben, 1-2Min. köcheln lassen und die **Pattys** in der **Glaser** wenden, sodass sie vollständig damit bedeckt sind.



3. Gurkenscheiben einlegen

Die **restliche Gurke** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden. 2EL hellen Essig, 2TL Zucker und 1/2TL Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben, mit den **Gurkenstreifen** vermengen und beiseitestellen.



6. Burger fertigstellen

Die **Brötchen** aufschneiden, mit dem **Dip** bestreichen und nach Geschmack mit den **Pattys**, den **Gurkenstreifen** und je ca. **1 EL Apfel-Gurken-Salat** belegen. Den **restlichen Salat** mit den **Erdnüssen** bestreuen und zu den **Burgern**, den **Röstkartoffeln** und ggf. **übrigen Gurkenstreifen** servieren. Ggf. **übrigen Dip** oder mehr Mayonnaise nach Geschmack dazu reichen.