



Glasierte Veggie-Burger

mit Röstkartoffeln und Apfel-Gurken-Salat



ca. 35min



2 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!

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Apfel
- 1 Minigurke
- 2 Stangensellerie ⁹
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}
- 2 vegane Burgerpattys ⁶
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

- 2EL Mayonnaise ³
- 2½TL Honig
- ½TL Senf ¹⁰
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 1143kcal, Fett 68.0g,
Kohlenhydrate 103.8g, Eiweiß 27.8g



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



Die **Sojasauce** mit 2TL Honig und 1EL hellem Essig verrühren. Getrennt davon die **Sriracha-Sauce** mit 2EL 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.



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



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



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



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**