



Brokkoli-Käse-Burger mit Kräuterjoghurt

dazu Ofenkartoffeln und Kohlrabi-Apfel-Salat



20-30min



2 Personen

Unsere Brokkoli-Käse-Pattys haben es wirklich in sich. Wenn noch mal jemand sagt, vegetarische Burger seien doof, wird ihn oder sie diese knusprig-käsige Offenbarung ganz sicher vom Gegenteil überzeugen. Wir servieren unseren Burger heute in einem krossen Ciabattabrötchen mit aromatischem Kräuterjoghurt und knackigem Kohlrabi-Apfel-Salat. Dazu gibt es goldbraune Kartoffelspalten - besser geht's nun wirklich nicht!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Kohlrabi
- 1 Apfel
- 10g Schnittlauch
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Ciabattabrötchen^{1,6,7}
- 4 Brokkoli-Käse-Pattys^{1,7}

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Mayonnaise³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 841kcal, Fett 33.4g, Kohlenhydrate 98.2g, Eiweiß 21.3g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und 22-25Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Das Blech nach der Hälfte der Zeit um 180° drehen.



2. Kohlrabi & Apfel raspeln

Den **Kohlrabi** schälen, mit einer Küchenreibe grob raspeln und in ein Sieb geben. Mit den Händen möglichst viel Flüssigkeit auspressen. Den **Apfel** vierteln, entkernen und ebenfalls raspeln.



3. Salat zubereiten

Den **Kohlrabi** und den **Apfel** mit 1EL Mayonnaise, 1EL hellem Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Dip anrühren

Den **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden und mit dem **Joghurt** sowie der **1/2 des Paprikapulvers** verrühren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Paprikapulver** abschmecken.



5. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** aufschneiden und 3-4Min. im Ofen aufbacken.



6. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. auf jeder Seite goldbraun braten. Die **Brötchen** mit dem **Dip** bestreichen, dann mit den **Pattys** und etwas **Salat** belegen. Die **Burger** mit dem **restlichen Salat**, den **Kartoffeln** und dem **restlichen Dip** servieren.