



Brokkoli-Käse-Burger mit Kräuterjoghurt

dazu Ofenkartoffeln und Kohlrabi-Apfel-Salat



20-30min



3-4 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!

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Kohlrabi
- 2 Äpfel
- 20g Schnittlauch
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 4 Ciabattabrötchen ^{1,6,7}
- 8 Brokkoli-Käse-Pattys ^{1,7}

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 857kcal, Fett 33.3g,
Kohlenhydrate 102.0g, Eiweiß 21.6g



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



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



Den **Kohlrabi** und die **Äpfel** mit 2EL Mayonnaise, 2EL hellem Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden und mit dem **Joghurt** sowie der **3/4 des Paprikapulvers** verrühren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Paprikapulver** abschmecken.



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



Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL 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.