



Veggie-Burger mit Ahornsirupglasur

dazu 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 Ahornsirupglasur 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!

- 2 Packungen festkochende Kartoffeln
- 2 Äpfel
- 2 Gurken
- 3 Stangensellerie ⁹
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 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
- 1TL Senf ¹⁰
- 1TL Honig
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

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 1049kcal, Fett 54.1g,
Kohlenhydrate 111.0g, Eiweiß 28.2g



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.



Den **Ahornsirup**, die **Sojasauce** und 3EL hellen 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.



4EL Olivenöl, 2EL hellen Essig, 1TL Senf, 1TL Honig und 1/2TL Salz zu einem **Dressing** verrühren. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Eine 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 großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun braten. Die **Ahornsirup-Soja-Glasur** dazugeben, 1-2Min. köcheln lassen und die **Pattys** in der **Glasur** wenden, sodass sie vollständig damit bedeckt sind.



Die **zweite Gurke** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden. 4EL hellen Essig, 2EL Zucker und 1TL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**