



## Kimchi-Champignon-Burger

mit Sesamdip und Spinatsalat



unter 20min



2 Portionen

Scharf auf Burger, aber es muss schnell gehen? Dann ist dieser Burger genau das Richtige: Frisches Kimchi hat einen phänomenalen, funky Schärfe-Kick, der perfekt zum würzigen Champignon-Käse-Patty und dem cremigen Sesamdip passt. Der Spinatsalat ist eher milderem Gemütes, kann aber mit einem spannenden Dressing aufwarten. Na dann, auf ins Abenteuer!



## Was du von uns bekommst

- 2 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl <sup>4</sup>
- 1 Pck. hawaiianische Gewürzmischung <sup>4</sup>
- 2 Champignon-Käse-Pattys <sup>1,3</sup>
- 1 Tomate
- 1 Lauchzwiebel
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 25ml Tamari-Sojasauce <sup>5</sup>
- 1 Pck. Kimchi

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 660kcal, Fett 44.0g, Kohlenhydrate 46.1g, Eiweiß 16.3g



### 1. Brötchen rösten

Eine große Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Brötchen** aufschneiden und ca. 2Min. von jeder Seite rösten, bis sie goldbraun sind. Die **Brötchen** beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



### 2. Sesamdressing anrühren

Die **½ des Sesamöls** mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig und der **Gewürzmischung** verrühren.



### 3. Pattys braten

Die **Pattys** in der Brötchenpfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-8Min. unter häufigem Wenden braten, bis sie gar und stark gebräunt sind.



### 4. Salat anmachen

Die **Tomate** in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Beides mit dem **Spinat** unter das **Sesamdressing** heben und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Sesamdip anrühren

2EL Mayonnaise gründlich mit der **½ der Sojasauce** und dem **restlichen Sesamöl** verrühren. Ggf. 1-2TL Wasser zugeben, um eine gut verstreichbare Konsistenz zu erhalten. Mit Pfeffer abschmecken.



### 6. Burger bauen

Den **Sesamdip** auf den **Brötchen** verstreichen. Mit den **Pattys** und dem **Kimchi** belegen und mit dem **Spinatsalat** servieren.