



Chicken Burger vegan

mit Ofenkartoffeln und Sriracha-Mayo



30-40min



2 Personen

Wie gut, dass man auch als herbivorer Genussmensch dank unserem Partner The Vegetarian Butcher nicht auf einen herrlich saftigen Chicken Burger verzichten muss! Wir liefern dir heute alles für deinen veganen Fast-Food-Genuss, namentlich - natürlich - den Burger, der dem fluffigen Brötchen auferlegt wird. Passend dazu gibt es eine cremig-pikante Sriracha-Mayo und knusprige Basilikum-Kartoffeln. Lecker!

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 1 Tomate
- 10g Basilikum
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 vegane „Hähnchen“-Burgerpattys ^{1,6}
- 2 vegane Burgerbrötchen ^{1,6,11}

- 2EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Wer das Rezept nicht unbedingt vegan zubereiten möchte, kann auch normale Mayonnaise verwenden.

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 799kcal, Fett 45.5g,
Kohlenhydrate 77.3g, Eiweiß 18.2g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden.



Die **Gurken** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Sriracha-Sauce** mit 2EL veganer Mayonnaise verrühren.



Die **Kartoffeln** mit 2EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** gar und knusprig sind.



Die **Burgerpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun braten. Die **Brötchen** aufschneiden und 3-4Min. im Ofen knusprig aufbacken.



Die **Gurke** mit einem Sparschäler rundum in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



Die **Kartoffeln** mit dem **Basilikum** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** mit etwas **Sriracha-Mayo** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, den **Gurken** und den **Tomaten** belegen. Mit den **Ofenkartoffeln** servieren und die **restlichen Sriracha-Mayo** dazu reichen.