



Chicken Burger vegan

mit Ofenkartoffeln und Sriracha-Mayo



40-50min



3-4 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!

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

- 4EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 761kcal, Fett 41.8g,
Kohlenhydrate 76.3g, Eiweiß 17.9g



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 vermengen. Die **Sriracha-Sauce** mit 4EL veganer Mayonnaise verrühren.



Die **Kartoffeln** mit 3EL Olivenöl sowie je einem 1TL Salz und Pfeffer vermengen, auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** gar und knusprig sind. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



Die **Burgerpattys** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 **Tomaten** 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 **restliche Sriracha-Mayo** dazu reichen.