



Bohnschnitzel-Burger mit Käsecreme

dazu raffiniertes Röstgemüse



30-40min



2 Personen

Einem seltsamen Gerücht zufolge gibt es kein Bier auf Hawaii. Das ist für uns jedoch ganz nebensächlich, denn wir interessieren uns eher für die essbaren Geschmackswelten: Ein Gewürzmix mit Sesam, Ingwer, Pilzen und weiteren Kostbarkeiten verleiht unserem Röstgemüse aus Bete und Süßkartoffeln das schillernde Flair der Inseln. Und der saftige Bohnenschnitzel-Burger mit Tomate, Rucola und Käsecreme spricht ohnehin für sich ...

- 1 Süßkartoffel
- 2 Rote Beten
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bohnenschnitzel ^{1,3}
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 1 Tomate
- 50g Rucola
- 1 Päckchen hawaiianische Gewürzmischung ¹¹

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

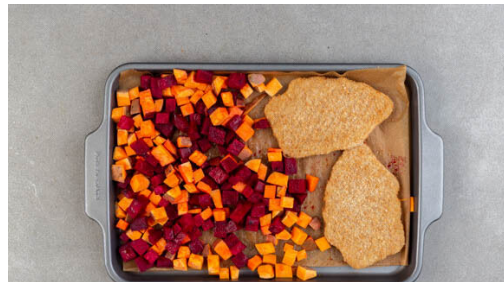
- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Knoblauchpresse

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7),
Sesamsamen (11). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 766kcal, Fett 40.0g,
Kohlenhydrate 75.9g, Eiweiß 27.0g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die **Roten Beten** schälen und ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



Das **Gemüse** auf dem Blech leicht zusammenschieben, die **Bohnenschnitzel** danebenlegen und 15-20Min. mitgaren oder bis sie appetitlich gebräunt sind.



Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen und 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Süßkartoffeln** weich und die **Rote-Bete-Würfel** bissfest sind.



Die **Brötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** mit der **½ der Käsecreme** bestreichen und nach Belieben mit den **Tomatenscheiben**, den **Schnitzeln** und dem **Rucola** belegen.



Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen, halbieren und die **½ des Knoblauchs oder mehr nach Geschmack** durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Käse** und den **Knoblauch** mit 2EL Mayonnaise, 1EL Wasser und 1TL Essig verrühren. Die **Käsecreme** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **restliche Käsecreme** mit der **Gewürzmischung** verrühren und das **Gemüse** untermengen. Die **Burger** mit dem **Röstgemüse** und ggf. **übrigem Rucola** servieren.