



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
- 100g 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 773kcal, Fett 40.2g,
Kohlenhydrate 76.8g, Eiweiß 27.6g



4. Schnitzel garen

2. Gemüse backen

5. Burger belegen

3. Käsecreme zubereiten

A clear glass bowl containing a mixture of diced orange and red vegetables, likely carrots and bell peppers, with small dark seeds or spices.

6. Gemüse verfeinern

Die **restliche Käsecreme** mit der **Gewürzmischung** verrühren und das **Gemüse** untermengen. Die **Burger** mit dem **Röstgemüse** und der **½ des übrigen Rucola** servieren.