



## V4: Veggie-Burger mit Champignon-Käse-Patty

dazu knusprige Kartoffelwedges



30-40min



2 Personen

Australien, das Land Down Under, ist die Heimat von Bären mit Beuteln, Hüten mit Korken - und Burgern mit Roter Bete! Wie, das schmeckt? Und ob! Wenn du heute in deinen saftigen Burger mit würzigem Champignon-Käse-Patty, gekochten Rote-Bete-Scheiben und knusprigen Zwiebelringen beißt, wirst auch du zum Fan des australischen BBQ-Klassikers. Mate, what a beauty!



## Was du von uns bekommst

- 1 Rote Bete
- 1 Packung Babykartoffeln
- 1 Päckchen Grillgewürzmischung
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 2 Champignon-Käse-Pattys <sup>3,7</sup>
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade <sup>12</sup>
- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 50g Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 1EL Senf <sup>10</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Olivenöl, Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

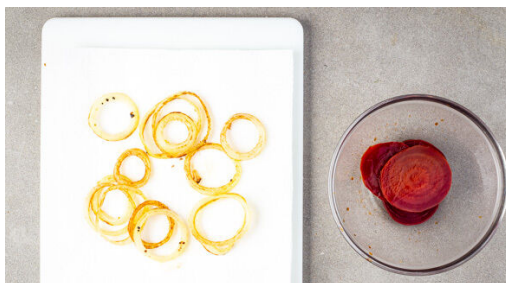
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 876kcal, Fett 46.7g, Kohlenhydrate 92.8g, Eiweiß 19.3g



### 1. Kartoffelwedges backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen, in dünne Scheiben schneiden, in einem kleinen Topf mit ausreichend Wasser aufkochen und bei starker Hitze abgedeckt ca. 15Min. weich garen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, mit 1EL Olivenöl, der **½ des Grillgewürzes**, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und 20-25Min. im Ofen backen.



### 4. Zwiebelringe braten

Die **Zwiebelringe** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig braten und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Rote Bete** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden.



### 5. Pattys braten

Die **Pattys** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. gar braten, dabei von beiden Seiten mit der **Zwiebelmarmelade** bestreichen. Währenddessen die **Brötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken.



### 3. Zwiebeln vorbereiten

2EL Mehl und das **restliche Grillgewürz** auf einem tiefen Teller vermischen. Die **Zwiebelringe** voneinander trennen, in dem **Gewürz-Mehl-Mix** wenden und beiseitestellen. Die **Tomaten** in Scheiben schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Burger belegen

Die **Schnittflächen der Brötchen** mit insgesamt 2EL Mayonnaise und 1EL Senf bestreichen, dann mit dem **Patty**, der **Roten Bete**, dem **Spinat**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen und mit den **Kartoffelwedges** servieren.