



Kimchi-Champignon-Burger

mit Sesamdip und Spinatsalat



unter 20min



4 Portionen

Scharf auf Burger, aber es muss schnell gehen? Dann ist dieser Burger genau das Richtige: Frisches Kimchi hat einen phänomenalen, funky Schärfe-Kick, der perfekt zum würzigen Champignon-Käse-Patty und dem cremigen Sesamdip passt. Der Spinatsalat ist eher milderem Gemütes, kann aber mit einem spannenden Dressing aufwarten. Na dann, auf ins Abenteuer!

- 4 Burgerbrötchen ²
- 4 Pck. geröstetes Sesamöl ⁴
- 2 Pck. hawaiianische Gewürzmischung ⁴
- 4 Champignon-Käse-Pattys ^{1,3}
- 3 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 2 Pck. Kimchi

- 4EL Mayonnaise 1
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- große Pfanne

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 664kcal, Fett 44.1g,
Kohlenhydrate 47.1g, Eiweiß 16.4g



Eine große Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Brötchen** aufschneiden und ca. 2Min. von jeder Seite rösten, bis sie goldbraun sind. Die **Brötchen** beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



Die **Tomaten** in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Beides mit dem **Spinat** unter das **Sesamdressing** heben und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **½ des Sesamöls** mit 2EL Pflanzenöl,
2EL Essig und der **Gewürzmischung**
verrühren.

4EL Mayonnaise gründlich mit der **Sojasauce** und dem **restlichen Sesamöl** verrühren. Ggf. 1-2TL Wasser zugeben, um eine gut verstreichbare Konsistenz zu erhalten. Mit Pfeffer abschmecken.



Die **Pattys** in der Brötchenpfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-8Min. unter häufigem Wenden braten, bis sie gar und stark gebräunt sind.



Den **Sesamdip** auf den **Brötchen** verstreichen. Mit den **Pattys** und dem **Kimchi** belegen und mit dem **Spinatsalat** servieren.