



Bohnschnitzel-Burger mit Käsecreme

dazu raffiniertes Röstgemüse



30-40min



2 Portionen

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 ...

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 2 Rote Beten
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bohnenschnitzel ^{1,2}
- 2 Burgerbrötchen ²
- 1 Tomate
- 50g Rucola
- 1 Pck. hawaiianische Gewürzmischung ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 740kcal, Fett 36.3g, Kohlenhydrate 76.5g, Eiweiß 25.8g



1. Gemüse schneiden

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



2. Gemüse backen

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.



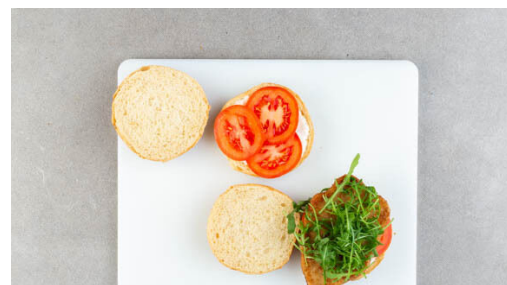
3. Käsecreme zubereiten

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.



4. Schnitzel garen

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



5. Burger belegen

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.



6. Gemüse verfeinern

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