



Special V3: Vegetarischer Cheeseburger

mit karamellisierten Zwiebeln und Ofenpommes



30-40min



3-4 Personen

Was ist das Besondere an diesem Cheeseburger? Die würzigen Pommes sind knusprig und selbst gemacht, die Tomaten frisch und der Salat knackig, die karamellisierten Zwiebelringe süßlich-aromatisch, die Sauce besticht durch ein rauchiges BBQ-Aroma - bis hierhin: perfekt. Und dann offenbart sich beim Hineinbeißen: Das leckere Champignon-Käse-Patty wurde zusätzlich mit Cheddar überschmolzen. Wenn das mal nicht besonders ist!

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Romanasalat
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 4 Champignon-Käse-Pattys ^{3,7}
- 150g geriebener Cheddar ⁷
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 990kcal, Fett 50.2g,
Kohlenhydrate 103.7g, Eiweiß 30.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in fingerdicke, pommeseartige Streifen schneiden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit **1-2TL Paprikapulver**, 2EL Olivenöl und 1TL Salz vermengen, dann im Ofen 20-25Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun sind. Noch 5-10Min. bei leicht geöffneter Tür im Ofen lassen, so werden sie extra knusprig.



2EL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei nicht umrühren. Die **Zwiebeln** sowie 2 Prisen Salz und 2EL Essig hinzufügen und bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren 2-3Min. karamellisieren, bis die **Zwiebeln** weich werden.



Den **Salat** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



4EL Mayonnaise mit der **BBQ-Sauce** verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **BBQ-Creme** bestreichen, dann nach Belieben mit dem **Salat**, den **Tomaten**, den **Pattys** und den karamellisierten **Zwiebeln** belegen.



Die **Burgerbrötchen** im Ofen 3-5Min. aufbacken. Währenddessen die **Burgerpattys** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. anbraten. Dann den **Käse** gleichmäßig auf den **Pattys** verteilen und die **Pattys** noch 2-3Min. abgedeckt braten, bis der **Käse** geschmolzen ist.



Die **Cheeseburger** mit den **Pommes** anrichten und servieren.