



Vegetarischer Kimchi-Cheeseburger

mit Tomaten und Birnen-Romana-Salat



ca. 20min



3-4 Personen

Wenn du mal wieder Heißhunger auf einen saftigen Cheeseburger, aber nicht ausreichend Zeit für die Zubereitung hast, dann kommen wir ins Spiel. Heute wird zunächst der Cheddar auf den Burgerbrötchen im Ofen gebacken. Anschließend belegst du den Burger mit würzigen Burgerpattys, fruchtigen Tomaten und feinem Kimchi. Als Beilage gibt es einen knackigen Birnen-Romana-Salat. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 4 vegane Rindfleischpattys ⁵
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Pck. Kimchi
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ⁴
- 4 Burgerbrötchen ²
- 150g geriebener Cheddar ³
- 2 Pck. Romanasalat
- 2 Birnen
- 2 Tomaten
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Pck. Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- 4EL Mayonnaise ¹
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 887kcal, Fett 57.2g, Kohlenhydrate 54.7g, Eiweiß 35.7g



1. Pattys braten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun braten.



4. Salat zubereiten

Den **Salat** quer in ca. 3cm breite Blätter schneiden. Die **Birnen** halbieren, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Den **Salat** und die **Birnen** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden.



2. Dressing vorbereiten

Die **Limetten** halbieren und auspressen. Das **Kimchi** in einem Sieb abtropfen lassen. 2EL **Limettensaft**, 2EL hellen Essig, das **Sesamöl** und 2TL Honig zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pattys verfeinern

Die **Gewürzmischung** und 2EL Butter in die Pfanne geben und die **Pattys** darin wenden und ca. 1Min. ziehen lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Brötchen backen

Die **Brötchen** aufschneiden, mit dem **Käse** bestreuen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 5-7Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



6. Sriracha-Mayo zubereiten

Die **Sriracha-Sauce** mit 4EL Mayonnaise und 2TL Wasser verrühren und mit Salz abschmecken. Die **unteren Brötchenhälften** nach Belieben mit der **Sriracha-Mayo** bestreichen, mit den **Pattys**, den **Tomaten** und dem **Kimchi** belegen und mit den **oberen Brötchenhälften** bedecken. Die **Burger** mit dem **Birnen Salat** servieren.