



Veggie-„Hähnchen“-Burger mit Guacamole

dazu Süßkartoffelpommes



20-30min



4 Portionen

Ein saftiger Burger ist einfach immer wieder gut! Und wird so schnell nicht langweilig, denn man kann immer wieder aufs Neue kombinieren. Für diese phänomenale Variante schicken wir dir köstliche Guacamole, die mit einer fruchtig-pikanten Tomatensalsa und herzhaft-knusprigen Veggie-Hähnchenschnitzeln zwischen die leckeren Burgerbrötchen gepackt wird. Dazu gibt es gebackene Süßkartoffelpommes.

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Peperoni
- 3 Tomaten
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 10g Koriander
- 4 Süßkartoffeln
- 4 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 4 Burgerbrötchen ¹
- 2 Pck. Guacamole

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Wenn Kinder mitessen, einen Teil der Salsa nicht mit Peperoni würzen.

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 825kcal, Fett 36.0g,
Kohlenhydrate 95.5g, Eiweiß 22.3g



4. Schnitzel braten

2. Salsa zubereiten

5. Guacamole verfeinern

3. Pommes backen

6. Burger fertigstellen

Die **Burger** mit den **Schnitzeln** und etwas **Salsa** belegen und mit den **Süßkartoffelpommes** und der **restlichen Salsa** servieren.