



Kimchi-Champignon-Burger

mit Sesamdip und Spinatsalat



unter 20min



3-4 Personen

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 milderen Gemütes, kann aber mit einem spannenden Dressing aufwarten. Na dann, auf ins Abenteuer!

- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,2,3}
- 4 Päckchen geröstetes Sesamöl ⁴
- 2 Päckchen hawaiianische Gewürzmischung ⁴
- 4 Champignon-Käse-Pattys ^{1,3}
- 3 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 200g Babyspinat
- 25ml Sojasauce ^{2,5}
- 2 Packungen Kimchi

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

- große Pfanne

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

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

Energie 691kcal, Fett 47.9g,
Kohlenhydrate 46.6g, Eiweiß 17.7g



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.