



V3: Veganer Burger Thai-Style

mit Röstzwiebeln und Süßkartoffelpommes



ca. 40min



3-4 Personen

Entdecke mit diesem Burger die verführerischen Aromen der thailändischen Küche! Saftige vegane Rindfleischpattys treffen heute auf Paprika, Thai-Basilikum, Sweet-Chili-Sauce und - jetzt kommt's - Röstzwiebeln. Alles schön in knusprige Brioche-Burgerbrötchen eingebettet. Als Beilage gibt es würzige Süßkartoffelpommes aus dem Ofen. Ein echter Genuss auf pflanzlicher Basis. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 4 Süßkartoffeln
- 2 Paprika
- 2 unbehandelte Limetten
- 4 vegane Rindfleischpattys ⁴
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 2 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,2,3}
- 10g Thai-Basilikum
- 1 Packung Röstzwiebeln ²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL vegane Mayonnaise
- 1EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Zitruspresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Süßkartoffeln schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** schälen und in ca. 1cm dicke pommesartige Stifte schneiden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und mit je 1½EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



4. Gemüse würzen

Die Backbleche aus dem Ofen nehmen und die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** mit $\frac{3}{4}$ der Gewürzmischung vermengen.



2. Paprika vorbereiten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und auf eins der Backbleche geben, dann mit 1EL Pflanzenöl einreiben. Die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und beides ca. 18Min. im Ofen backen.



5. Brötchen backen

Die **Brötchen** aufschneiden und auf einen Backrost geben. Die Backbleche und den Backrost in den Ofen schieben und ca. 2Min. backen, oder bis die **Brötchen** knusprig und die **Süßkartoffeln** weich sind. Inzwischen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



3. Pattys braten

1 Limette halbieren und auspressen, die **Andere** in 4 Spalten schneiden. Die **veganen Rindfleischpattys** in einer großen Pfanne mit 1½EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5Min. braten, bis sie goldbraun sind. Die **Sweet-Chili-Sauce**, den **Limettensaft** und 1EL vegane Margarine zugeben, dann vermengen, bis die **Pattys** mit Sauce überzogen sind.



6. Burger fertigstellen

Die **restliche Gewürzmischung** mit 4EL veganer Mayonnaise und 1-2TL Wasser zu einem **Dip** verrühren. Die **Brötchen** auf beiden Seiten mit etwas **Dip** bestreichen, dann mit den **Pattys**, der **Paprika**, dem **Basilikum** und den **Röstzwiebeln** belegen. Die **Burger** mit den **Süßkartoffelpommes** anrichten und mit dem **restlichen Dip** und den **Limettenspalten** servieren.