



V3: Veganer Burger Thai-Style

mit Röstzwiebeln und Süßkartoffelpommes



ca. 35min



2 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

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Paprika
- 1 unbehandelte Limette
- 2 vegane Rindfleischpattys ⁴
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 1 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,2,3}
- 10g Thai-Basilikum
- 1 Packung Röstzwiebeln ²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Mayonnaise
- 2TL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße 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 ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 1½EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



4. Gemüse würzen

Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** mit **¾ der Gewürzmischung** vermengen.



2. Paprika vorbereiten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und auf das Backblech geben, dann mit ½EL 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. Das Backblech und den Backrost in den Ofen schieben und ca. 2Min. backen, oder bis die **Brötchen** knusprig und die **Süßkartoffeln** weich sind. Inzwischen die **½ der Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, die andere **Hälfte** für ein anderes Rezept aufbewahren.



3. Pattys braten

Die **Limette** halbieren, eine **Hälfte** in 2 Spalten schneiden. Die **veganen Rindfleischpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5Min. braten, bis sie goldbraun sind. Die **Sweet-Chili-Sauce** und 2TL vegane Margarine zugeben und die **übrige Limette** darüber auspressen, dann vermengen, bis die **Pattys** mit Sauce überzogen sind.



6. Burger fertigstellen

Die **restliche Gewürzmischung** mit 2EL veganer Mayonnaise und 1TL 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.