



V2: Griechischer Veggie-Burger mit Feta

dazu Süßkartoffelpommes mit Dill



ca. 30min



2 Personen

Entdecke die verführerischen Aromen der Ägäis mit unserem köstlichen Veggie-Burger! Saftige vegane Rindfleischpattys treffen auf Paprika und würzigen Feta, eingebettet in knusprige Brioche-Burgerbrötchen – ein Genuss für Vegetarier und alle, die es werden wollen. Als Beilage gibt es Süßkartoffelpommes aus dem Ofen, mit frischem Dill verfeinert. Ein sättigendes Gericht, das die Sonne Griechenlands auf deinen Teller bringt!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Paprika
- 10g Dill
- 50g Feta ³
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,2,3}
- 2 vegane Rindfleischpattys ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- mittelgroße Pfanne

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 pommestartige Stifte schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 1½EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



4. Gemüse würzen

Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** mit der **½ der Gewürzmischung** vermengen.



2. Paprika vorbereiten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und auf das Backblech geben, dann mit ½EL Olivenöl 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.



3. Feta marinieren

Die **½ des Dills** grob schneiden. Den **Feta** grob zerbröseln und mit ½TL Essig und der **½ des geschnittenen Dills** vermengen. Mit 1 Prise Pfeffer würzen und beiseitestellen.



6. Pattys braten

Die **veganen Rindfleischpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5Min. braten, bis sie goldbraun sind. Die **Brötchen** auf beiden Seiten mit 1TL Mayonnaise bestreichen, dann mit den **Pattys**, der **Paprika** und dem **Feta** belegen. Die **Süßkartoffelpommes** mit dem **restlichen Dill** garnieren und mit dem **Burger** servieren.