



Würziger Veggie-Burger mit Chipotle-BBQ-Sauce

dazu Karotten-Sellerie-Pommes



ca. 40min



3-4 Personen

Heute vereinen wir, was einfach zusammen gehört. Köstlich gebratene Champignon-Käse-Pattys werden mit reichlich Salat und Tomate auf gerösteten Brioche-Brötchen drapiert. Mit einer würzig-scharfen Sauce aus karamellisierten Zwiebeln, Chipotle-Chiliflocken und BBQ-Sauce wird der Burger zu einem vegetarischen Hochgenuss mit feurigem Twist. Dazu gibt es gemüsige Pommes aus Knollensellerie und Karotte.

- 2 Karotten
- 1 Stück Knollensellerie ³
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 4 Champignon-Käse-Pattys ^{1,2}
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Päckchen Chipotle-Chiliflocken
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{3,4}
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,5,2}
- 2 Tomaten
- 100g gemischter Salat

- 4TL Mayonnaise ¹
- 1EL Butter ²
- Olivenöl
- Essig
- Salz und Pfeffer

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- große Pfanne
- Sparschäler

Nährwertangaben pro Portion



Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** und den **Sellerie** schälen und in fingerdicke, pommestartige Stifte schneiden. Das **Gemüse** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und **jeweils** mit 1EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen ca. 15Min. backen, wenden und weitere 10Min. backen.



Sobald die **Zwiebeln** karamellisiert sind, die **½ der Chiliflocken**, die **BBQ-Sauce** und 1 EL Butter unter die **Zwiebeln** rühren und 2-3Min. köcheln lassen. Mit mehr **Chiliflocken** und Salz abschmecken. **Achtung:** Die **Chiliflocken** sind sehr scharf. Die **Pattys** in die Pfanne geben und in der **Sauce** wenden.



Die **Champignon-Käse-Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 4-8Min. braten, bis sie gar und appetitlich gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen. Die Pfanne wird weiterverwendet.



Gegen Ende der Backzeit der **Gemüsepommes** die **Brötchen** aufschneiden und auf einem Backrost oder dem Pommesblech im Ofen in 2-3Min. knusprig aufbacken.



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz bei niedriger bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 10Min. braten, bis die **Zwiebeln** weich und gebräunt sind. Falls die **Zwiebeln** zu dunkel werden oder austrocknen, esslöffelweise Wasser zugeben.



Die **Tomaten** in Scheiben schneiden. Die **unteren Brötchenhälften** mit je 1TL Mayonnaise bestreichen und mit etwas **Salat, 1-2 Tomatenscheiben**, den **Pattys** und den **Zwiebeln** belegen. Den **restlichen Salat** und die **übrigen Tomaten** mit 2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Burger** mit den **Pommes** und dem **Salat** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**