



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 Burgerbrötchen eingebettet. Als Beilage gibt es würzige Süßkartoffelpommes aus dem Ofen. Ein echter Genuss auf pflanzlicher Basis. Guten Appetit!

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Paprika
- 1 unbehandelte Limette
- 2 vegane Rindfleischpattys ²
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 1 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 2 Burgerbrötchen ¹
- 10g Thai-Basilikum
- 1 Packung Röstzwiebeln ¹

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

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 951kcal, Fett 51.5g,
Kohlenhydrate 89.5g, Eiweiß 26.6g



1. Süßkartoffeln schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** ggf. 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 $\frac{3}{4}$ **der Gewürzmischung** vermengen.



2. Gemüse rösten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und mit den Schnittflächen nach unten zeigend auf das Backblech geben. Die **Paprikahälften** von außen mit insgesamt ½EL Pflanzenöl einreiben und und **jede Paprikahälfte** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Gemüse** ca. 18Min. im Ofen backen.



5. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** aufschneiden und auf einen Backrost geben. Das Backblech und den Backrost in den Ofen schieben und ca. 2Min. backen, 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 und **eine Hälfte** in Spalten schneiden, die **übrige Hälfte** auspressen. Die **veganen Rindfleischpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–5Min. braten, bis sie goldbraun und gar sind. Die **Sweet-Chili-Sauce**, den **Limettensaft** und 2TL vegane Margarine zugeben und die **Pattys** gut in der **Sauce** wenden.



6. Dip zubereiten

Die **restliche Gewürzmischung** mit 2EL veganer Mayonnaise und 1TL Wasser zu einem **Dip** verrühren. Die **Brötchenhälften** 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.