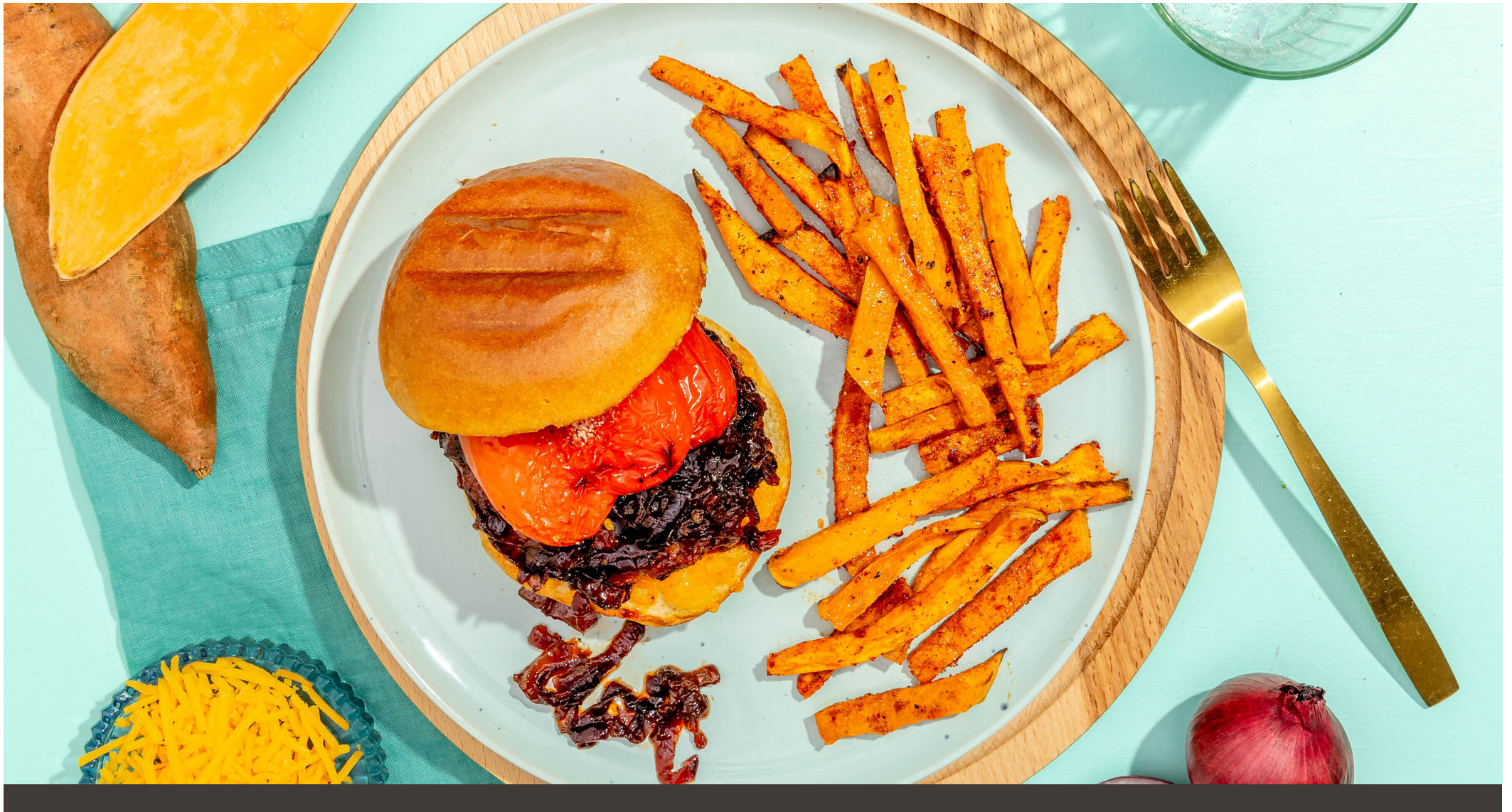




Vegetarischer Chili-Cheeseburger

mit Paprika und würzigen Süßkartoffelpommes



ca. 40min



3-4 Personen

Entdecke die unwiderstehlichen Aromen unseres vegetarischen Chili-Cheeseburgers! Saftige vegane Rindfleischpattys mit BBQ-Sauce treffen auf gebackene Paprika und würzigen Cheddar, eingebettet in knusprige Burgerbrötchen. Als Beilage gibt es Süßkartoffelpommes aus dem Ofen, mit einer exotischen Gewürzmischung verfeinert. Ein sättigendes Gericht, das die Sonne auf deinen Teller bringt! Wir wünschen guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 4 Süßkartoffeln
- 2 Paprika
- 4 vegane Rindfleischpattys ⁵
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 4 Burgerbrötchen ²
- 150g geriebener Cheddar ³
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{1,4}
- 1 Päckchen Chipotle-Chiliflocken

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Wer mag, kann die Pommes mit etwas Ketchup servieren.

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 998kcal, Fett 57.3g, Kohlenhydrate 77.5g, Eiweiß 35.4g



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 zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und jeweils mit 1½EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



2. Gemüse rösten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und mit den Schnittflächen nach unten zeigend auf eines der Backbleche geben. Die **Paprikahälften** von außen mit insgesamt 1EL Olivenöl einreiben und **jede Paprikahälfte** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Gemüse** ca. 18Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



4. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** mit 1½EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren ca. 10Min. braten, bis sie weich und gebräunt sind. Falls die **Zwiebeln** zu dunkel werden oder austrocknen, esslöffelweise Wasser zugeben.



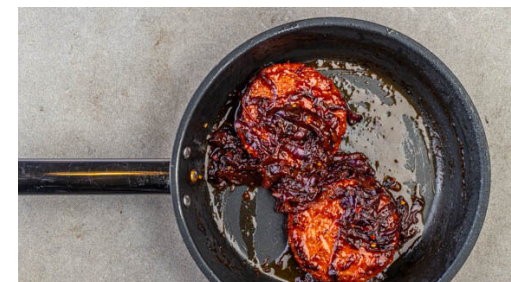
5. Brötchen überbacken

Die Backbleche aus dem Ofen nehmen und die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** mit der **Gewürzmischung** vermengen. Die **Brötchen** aufschneiden, den **Käse** darauf verteilen und auf einen Backrost geben. Die Backbleche und den Backrost in den Ofen schieben und alles ca. 2Min. backen, bis der **Käse** zerlaufen ist und die **Süßkartoffeln** weich sind.



3. Pattys braten

Die **veganen Rindfleischpattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5Min. braten, bis sie goldbraun und gar sind. Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Pattys** aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen. Die Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze auf dem Herd lassen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Zwiebeln** mit 1 **kräftigen Prise Chiliflocken**, der **BBQ-Sauce** und 1EL Butter vermengen und ca. 1Min. weiter braten. Nach Belieben mit mehr **Chiliflocken** sowie Salz abschmecken. Die **Pattys** in die Pfanne geben und gut in der **Sauce** wenden. Die **Brötchen** mit den **Pattys**, den **Zwiebeln** und den **Paprikahälften** belegen und die **Burger** mit den **Pommes** servieren.