



Kimchi-Champignon-Burger

mit Sesamdip und Spinatsalat



unter 20min



2 Personen

Scharf auf Burger, aber es muss schnell gehen? Dann ist dieser Burger genau das Richtige: Frisches Kimchi hat einen phänomenalen, funky Schärfe-Kick, der perfekt zum würzigen Champignon-Käse-Patty und dem cremigen Sesamdip passt. Der Spinatsalat ist eher milderen Gemütes, kann aber mit einem spannenden Dressing aufwarten. Na dann, auf ins Abenteuer!

Was du von uns bekommst

- 2 Burgerbrötchen ²
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl ⁴
- 1 Päckchen hawaiianische Gewürzmischung ⁴
- 2 Champignon-Käse-Pattys ^{1,3}
- 1 Tomate
- 1 Lauchzwiebel
- 100g Babyspinat
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 1 Packung Kimchi

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 693kcal, Fett 48.0g, Kohlenhydrate 46.0g, Eiweiß 18.1g



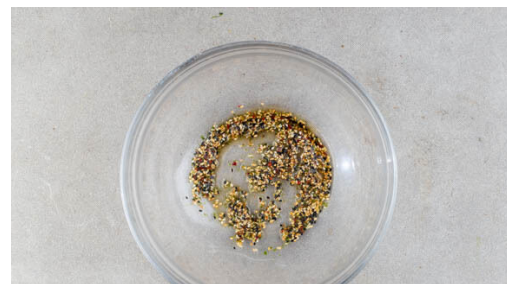
1. Brötchen rösten

Eine große Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Brötchen** aufschneiden und ca. 2Min. von jeder Seite rösten, bis sie goldbraun sind. Die **Brötchen** beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



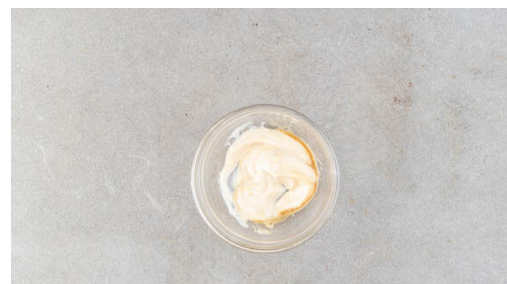
4. Salat anmachen

Die **Tomate** in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Beides mit dem **Spinat** unter das **Sesamdressing** heben und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Sesamdressing anrühren

Die **½ des Sesamöls** mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig und der **Gewürzmischung** verrühren.



5. Sesamdip anrühren

2EL Mayonnaise gründlich mit der **½ der Sojasauce** und dem **restlichen Sesamöl** verrühren. Ggf. 1-2TL Wasser zugeben, um eine gut verstreichbare Konsistenz zu erhalten. Mit Pfeffer abschmecken.



3. Pattys braten

Die **Pattys** in der Brötchenpfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-8Min. unter häufigem Wenden braten, bis sie gar und stark gebräunt sind.



6. Burger bauen

Den **Sesamdip** auf den **Brötchen** verstreichen. Mit den **Pattys** und dem **Kimchi** belegen und mit dem **Spinatsalat** servieren.