



Bohnschnitzel-Burger mit Käsecreme

dazu raffiniertes Röstgemüse



30-40min



3-4 Personen

Einem seltsamen Gerücht zufolge gibt es kein Bier auf Hawaii. Das ist für uns jedoch ganz nebensächlich, denn wir interessieren uns eher für die essbaren Geschmackswelten: Ein Gewürzmix mit Sesam, Ingwer, Pilzen und weiteren Kostbarkeiten verleiht unserem Röstgemüse aus Bete und Süßkartoffeln das schillernde Flair der Inseln. Und der saftige Bohnenschnitzel-Burger mit Tomate, Rucola und Käsecreme spricht ohnehin für sich ...

- 2 Süßkartoffeln
- 3 Rote Beten
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Bohnenschnitzel ^{1,2}
- 4 Burgerbrötchen ²
- 2 Tomaten
- 100g Rucola
- 1 Päckchen hawaiianische Gewürzmischung ⁴

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

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Knoblauchpresse

Allergene

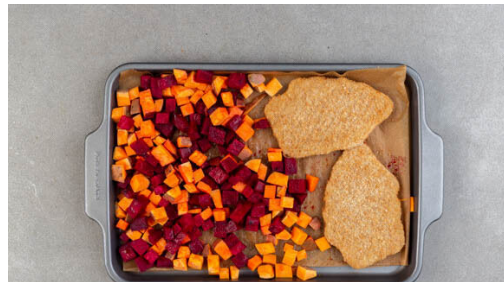
Nährwertangaben pro Portion

Energie 710kcal, Fett 35.2g,
Kohlenhydrate 72.7g, Eiweiß 24.8g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die **Roten Beten** schälen und ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



4. Schnitzel garen

Die **Bohnenschnitzel** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, zum **Gemüse** in den Ofen geben und 15-20Min. garen oder bis sie appetitlich gebräunt sind. Je nach Ofengröße ggf. das **Gemüse** auf dem Blech leicht zusammenschieben und die **Bohnenschnitzel** danebenlegen.



2. Gemüse backen

Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je 1TL Salz und Pfeffer vermengen und 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Süßkartoffeln** weich und die **Rote-Bete-Würfel** bissfest sind.



5. Burger belegen

Die **Brötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** mit der **½ der Käsecreme** bestreichen und nach Belieben mit den **Tomatenscheiben**, den **Schnittzeln** und dem **Rucola** belegen.



3. Käsecreme zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Käse** und den **Knoblauch** mit 4EL Mayonnaise, 2EL Wasser und 2TL Essig verrühren. Die **Käsecreme** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gemüse verfeinern

Die **restliche Käsecreme** mit der **Gewürzmischung** verrühren und das **Gemüse** untermengen. Die **Burger** mit dem **Röstgemüse** und ggf. **übrigem Rucola** servieren.