



Mozzarella-Kichererbsen-Burger

mit gebackenem Kürbis und Sriracha-Mayo



20-30min



2 Personen

Eine vegetarische Burger-Extravaganza vom Feinsten! Der leckere Patty aus Kichererbsen, gebackenem Kürbis und Haferflocken wird mit Kreuzkümmel und Sriracha-Sauce gewürzt. Überbacken mit Mozzarella und geschichtet mit Tomaten und eingelegtem Gurken-Zwiebel-Gemüse einfach genial! Dazu gibt es Kürbispommes und eine pikante Mayo zum Dippen.

Was du von uns bekommst

- 1 Hokkaidokürbis
- 1 rote Zwiebel
- 1 Minigurke
- 1 Mozzarella ⁷
- 1 Tomate
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Packung Haferflocken ¹
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Vollkorn-Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1174kcal, Fett 62.1g, Kohlenhydrate 103.5g, Eiweiß 40.1g



1. Kürbis rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Kürbis** halbieren und entkernen. Ca. **2/3 des Kürbisses** in pommesartige Stifte schneiden, den **restlichen Kürbis** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Kürbis** mit Salz und Pfeffer sowie 1EL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech 12-15Min. im Ofen rösten.



4. Pattys braten

In einer mittelgroßen Pfanne 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Für jeden **Patty** ca. **3-4EL Pattymasse** in die Pfanne geben, etwas glatt streichen und auf jeder Seite 4-5Min. braten, bis die **Pattys** knusprig sind.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Gurke** in sehr dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** und die **Gurken** mit 2EL heißem Wasser, 1EL Essig und je 1/2TL Salz und Zucker vermengen und ziehen lassen. Den **Mozzarella** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Tomate** ebenfalls in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



5. Pattys überbacken

Die **Pattys** zu den **Kürbispommes** auf das Blech geben, mit dem **Mozzarella** belegen und 10Min. im Ofen überbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und während der letzten 2-3Min. dazugeben und aufwärmen.



3. Pattymasse zubereiten

Die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen und in einem hohen Gefäß mit den **Kürbiswürfeln**, den **Haferflocken**, 1 Ei und 2EL Mehl pürieren. Die **Pattymasse** mit **1/4 der Srirachasauce**, **1/2TL Kreuzkümmel** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Mayonnaise verfeinern

Die **Mayonnaise** mit der **restlichen Sriracha-Sauce** verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Burgerbrötchen** mit je **1TL Mayonnaisecreme** bestreichen und mit dem **Rucola**, den **Pattys**, den **Tomaten** und dem eingelegten **Gurken-Zwiebel-Gemüse** belegen. Die **Burger** mit den **Kürbispommes** und dem **restlichen Dip** servieren.