



Veggie-Burger mit Champignon-Käse-Patty

dazu knusprige Kartoffelwedges



30-40min



4 Portionen

Australien, das Land Down Under, ist die Heimat von Bären mit Beuteln, Hüten mit Korken - und Burgern mit Roter Bete! Wie, das schmeckt? Und ob! Wenn du heute in deinen saftigen Burger mit würzigem Champignon-Käse-Patty, gekochten Rote-Bete-Scheiben und knusprigen Zwiebelringen beißt, wirst auch du zum Fan des australischen BBQ-Klassikers. Mate, what a beauty!

- 1 Rote Bete
- 1kg Babykartoffeln
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Zwiebeln
- 3 Tomaten
- 4 Champignon-Käse-Pattys ^{1,3}
- 2 Pck. Grüne-Tomaten-Chutney ⁴
- 4 Burgerbrötchen ²
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

- 4EL Mayonnaise ¹
- 2EL Senf ⁴
- 4EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

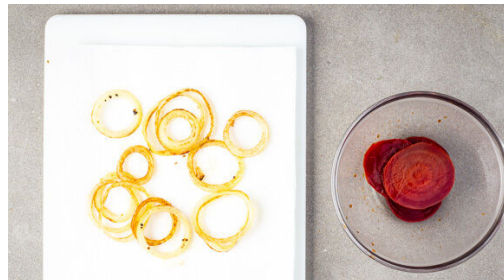
- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler

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

Energie 1009kcal, Fett 54.4g,
Kohlenhydrate 105.8g, Eiweiß 19.9g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen, in dünne Scheiben schneiden, in einem kleinen Topf mit ausreichend Wasser aufkochen und bei starker Hitze abgedeckt ca. 15Min. garen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, mit 2EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung**, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und 20-25Min. im Ofen backen.



Die **Zwiebelringe** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig braten und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Rote Bete** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Zwiebeln** schälen und in dünne Ringe schneiden.



Die **Pattys** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. gar braten, dabei von beiden Seiten mit dem **Chutney** bestreichen. Währenddessen die **Brötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken.



4EL Mehl und die **restliche Gewürzmischung** auf einem tiefen Teller vermischen. Die **Zwiebelringe** voneinander trennen, in dem **Gewürz-Mehl-Mix** wenden und beiseitestellen. Die **Tomaten** in Scheiben schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



Die **Schnittflächen der Brötchen** mit insgesamt 4EL Mayonnaise und 2EL Senf bestreichen, dann mit dem **Patty**, der **Roten Bete**, dem **Spinat**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen und mit den **Kartoffelwedges** servieren.