



Cheeseburger mit Apfel und Zwiebeln

an gratinierten Karottenpommes



ca. 30min



3-4 Personen

Herzhaft und süß passen in vielen kulinarischen Fällen ganz fantastisch zusammen. So auch heute: Auf einem fluffigen Burgerbrötchen kuscheln sich ein herzhaftes Veggie-Pattie, geschmolzener Käse, karamellisierte Zwiebeln und fruchtig-knackiger Apfel eng aneinander und sorgen für den ultimativen Aha-Moment bei jedem Bissen. Dazu gibt es Karottenpommes, die wir natürlich auch mit Käse überbacken. Harmonisch wie eh und je!

Was du von uns bekommst

- 4 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 4 Burgerbrötchen ¹
- 4 vegane Rindfleischpattys ³

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Butter ²
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- große Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 894kcal, Fett 57.2g,
Kohlenhydrate 60.8g, Eiweiß 30.8g



1. Karotten backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und in ca. 1cm dicke Stifte schneiden. Mit 4EL Olivenöl vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen in 20-25Min. goldbraun backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Karotten gratinieren

Die **Karotten** ca. 5Min. vor Ende der Backzeit mit der **½ des Käses** bestreuen und gratinieren lassen. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden, auf ein Backrost geben und im Ofen in 2-4Min. leicht knusprig aufbacken.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 2TL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, die **Zwiebeln** zugeben, mit Salz würzen und unter gelegentlichem Rühren ca. 10Min. braten, dabei ggf. die Hitze etwas reduzieren. 1EL Essig zugeben und alles ca. 1Min. einköcheln lassen. Die Hitze noch weiter reduzieren, um die **Zwiebeln** warmzuhalten.



5. Burgerpattys braten

Die **Burgerpattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten, bis sie von beiden Seiten goldbraun sind. Den **restlichen Käse** auf den **Pattys** verteilen, die Pfanne abdecken und den **Käse** 1-2Min. schmelzen lassen. Die **Brötchen** mit den **Apfelscheiben**, den **Pattys** und den **Zwiebeln** belegen und mit den **Karottenpommes** servieren.



3. Äpfel einlegen

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 1EL Honig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Fix gerührt

Die eingelegten Äpfel, das käsige Burgerpatty und die karamellisierten Zwiebeln sind so saftig, dass es eigentlich keine Sauce auf dem Burger braucht. Wer dennoch gern eine hätte, verrührt einfach je 2EL Mayonnaise und Senf miteinander und verstreicht sie vor dem Belegen der Burger auf den Brötchenhälften. Burgersauce leicht gemacht!