



Indischer Veggie-Hähnchenburger

mit Kartoffelspalten und würzigem Joghurt



ca. 30min



3-4 Personen

Wer schon einmal einem Koch bei der Arbeit an einem Tandur-Ofen zugesehen hat, der weiß, dass das eine recht heiße Angelegenheit sein kann. Wir halten uns lieber an das häusliche Modell und verpassen unserem veganen Hähnchenschnitzel fürs Indienfeeling eine wunderbar aromatische Tandoori-Masala-Kur. Mit Gurke und frischem Joghurt wird's ein leckerer Burger, Ofenkartoffeln gibt's noch dazu.

Was du von uns bekommst

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 2 Pck. Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 4 Burgerbrötchen ¹
- 2 Gurken
- 2 Becher Joghurt ²
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- große Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 790kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 27.1g



1. Kartoffeln backen

Den Ofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. 1 Knoblauchzehe schälen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs achteln, auf 1-2 mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit 2 EL Pflanzenöl und 1 TL Salz vermengen, den Knoblauch mit aufs Blech geben. **Kartoffeln** und Knoblauch ca. 10 Min. backen, den Knoblauch herausnehmen und beiseitelegen, die **Kartoffeln** weitere 10-15 Min. backen.



4. Joghurt verfeinern

Die **Gurken** in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch mit einer Gabel fein zerquetschen oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit dem **Joghurt**, 2 EL Ketchup und der **restlichen Gewürzmischung** nach Geschmack verrühren.



2. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 3 EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4 Min. von jeder Seite braten, bis sie warm und knusprig sind, dabei mit $\frac{2}{3}$ der **Gewürzmischung** bestreuen. (Für Kinder ggf. weniger **Gewürzmischung** verwenden.)



5. Burger belegen

Die unteren **Brötchenhälften** mit dem gewürzten **Joghurt** bestreichen und nach Belieben mit den **Schnitzeln** und den **Gurkenscheiben** belegen. Die **restliche Gurke** mit 1 EL Essig vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hähnchenburger** mit den **Backkartoffeln** und dem **Gurkensalat** anrichten und ggf. **übrigen Joghurt** als Dip dazu reichen.



3. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** aufschneiden und auf einem Rost im Ofen 3-4 Min. aufbacken.



6. Die innere Wärme

Egal, wie warm oder kalt es draußen ist: Wollen wir nicht alle ab und zu das Feuer in uns entzünden? Ein wenig grüne Chili im Joghurt wirkt heiße Wunder! Wer nicht übertreiben will, entfernt zuerst die Kerne. Und es muss ja auch nicht die ganze Schote sein ...