



Veggie-Chicken-Burger mit Avocado-creme

dazu goldbraune Ofenpommes



ca. 30min



2 Personen

Mit Bärehunger nach Hause gekommen? Dann gibt es kaum ein besseres Gefühl, als beherzt in einen saftigen Burger zu beißen und dazu eine ordentliche Portion goldbraune Pommes zu spachteln! Die Zubereitung ist denkbar unaufwendig: Kartoffeln und ein vegetarisches Schnitzel kommen einfach in den Ofen. Während sie dort schmurzeln, sorgen wir für den restlichen Belag, namentlich frische Tomaten, Avocado-creme und ein pikanter Dip.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 2 Tomaten
- 1 Avocado
- 2 vegane Hähnchenschnitzel²
- 2 Burgerbrötchen²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 861kcal, Fett 41.3g, Kohlenhydrate 97.7g, Eiweiß 24.1g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1,5cm dicke Stifte schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl und ½TL Salz vermengen und 14-17Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Schnitzel backen

Nach 14-17Min. Backzeit die **veganen Schnitzel** zu den **Kartoffeln** aufs Blech geben und 6-8Min. mitbacken, bis sie knusprig und durchgegart sind. Die **Brötchen** aufschneiden, dazugeben und in 1-2Min. leicht knusprig aufbacken.



2. Srirachadip anrühren

Die **Sriracha-Sauce** mit 2EL Mayonnaise und 1TL Essig verrühren. (Siehe Schritt 6 für weniger Schärfe.)



5. Fertigstellen & servieren

Die **unteren Brötchenhälften** mit der **Avocadocreme** bestreichen und mit den **Schnitzeln** und den **Tomaten** belegen. Die **oberen Brötchenhälften** mit dem **Srirachadip** bestreichen und auflegen. Die **Ofenpommes** und evtl. **übrigen Srirachadip** mit den **Burgern** anrichten und servieren.



3. Avocadocreme zubereiten

Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Avocado** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und mit einer Gabel zu einer Creme zerdrücken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Darf's scharf sein?

Die Sriracha-Sauce kann ganz nach Belieben dosiert oder auch weggelassen werden, wenn die Schärfe zu heftig ist: Für Kinder oder Sanftmütige den Dip einfach pur anrühren (oder mit ein paar Kräutern verfeinern, z. B. Schnittlauch). Und wenn sich jemand die gesamte Dosis Sriracha in seinen eigenen Dip-Anteil rühren will, dann werden wir ihn nicht davon abhalten können ...