

Knuspriger Veggieshähnchen-Burger

mit Sriracha-Dip und Rotkohl-Slaw



ca. 25min



2 Personen

Es wird mal wieder so richtig lecker: Wir haben einen asiatisch inspirierten Burger für dich! Im cremigen Rotkohl-Salat verstecken sich aromatisches Sesamöl und würzige Sojasauce, und der Dip heizt mit feuriger Sriracha ein. Das Hähnchenschnitzel ist heute auch vegetarisch, aber natürlich einfach köstlich – und schwupps, schon hast du einen Burger auf dem Teller! Oder im Bauch. So schnell kann's gehen.

Was du von uns bekommst

- 1 Rotkohl
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl³
- 25ml Tamari-Sojasauce⁴
- 2 Burgerbrötchen²
- 2 vegane Hähnchenschnitzel²
- 1 Pck. Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise¹
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Gemüse schneiden

Den **Rotkohl** halbieren und **1 Hälfte** in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. (Siehe auch Schritt 6.) **Tipp:** Einen Gemüsehobel oder einen Sparschäler verwenden, um besonders feine Streifen zu erhalten. Die **Lauchzwiebel** in feine Röllchen schneiden.



4. Schnitzel braten

Die **veganen Hähnchenschnitzel** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3Min. anbraten, bis sie goldbraun und heiß sind. Währenddessen die **Sriracha** mit 1EL Mayonnaise und 1TL Honig verrühren. (Falls Kinder mitessen, den **Dip** mit mehr Mayonnaise und Honig abmildern oder komplett durch Mayonnaise ersetzen.)



2. Slaw ansetzen

Das **Sesamöl** und die **Sojasauce** mit 2EL Mayonnaise, 1EL Essig und 1 Prise Salz verrühren, dann den **Rotkohl** und die **Lauchzwiebeln** unterheben und gründlich verkneten, bis der **Rotkohl** etwas weicher wird. Bis zum Servieren beiseitestellen.



5. Burger bauen & servieren

Die **Brötchen** mit dem **Sriracha-Dip** bestreichen und mit den **Schnitzeln** sowie etwas **Rotkohl-Slaw** belegen. Die **Burger** zusammen mit dem **restlichen Rotkohl-Slaw** servieren.



3. Brötchen toasten

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer mittelgroßen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze 2-3Min. auf der Schnittseite anrösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen; die Pfanne wird weiterverwendet.



6. Kohl & Co.

Du weißt nicht, was du mit dem restlichen halben Rotkohl machen sollst? Probier doch mal, ihn einzufrieren: Dazu den Rotkohl in feine Streifen schneiden, in einen Gefrierbeutel packen und möglichst luftdicht ins Gefrierfach geben. Wenn du ihn später wieder auftaut, ist er nicht mehr knackig, aber du kannst ihn hervorragend als zartes Rotkohlgemüse köcheln.