



## V: Vegetarischer Cheeseburger

mit karamellisierten Zwiebeln und Ofenpommes



30-40min



4 Portionen

Was ist das Besondere an diesem Cheeseburger? Die würzigen Pommes sind knusprig und selbst gemacht, die Tomaten frisch und der Salat knackig, die karamellisierten Zwiebelringe süßlich-aromatisch, die Sauce besticht durch ein rauchiges BBQ-Aroma - bis hierhin: perfekt. Und dann offenbart sich beim Hineinbeißen: Das leckere Champignon-Käse-Patty wurde zusätzlich mit Cheddar überschmolzen. Wenn das mal nicht besonders ist!



## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Romanasalat
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Burgerbrötchen <sup>3</sup>
- 4 Champignon-Käse-Pattys <sup>2,4</sup>
- 150g geriebener Cheddar <sup>4</sup>
- 2 Pck. BBQ-Sauce <sup>1,5</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel

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

### Kochtipp

Nach der Hälfte der Zeit ggf. die Position der Bleche tauschen.

### Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 938kcal, Fett 45.8g, Kohlenhydrate 99.9g, Eiweiß 28.3g



### 1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in fingerdicke, pommesartige Streifen schneiden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit **1-2TL Paprikapulver**, 2EL Olivenöl und 1TL Salz vermengen, dann im Ofen 20-25Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun sind. Noch 5-10Min. bei leicht geöffneter Tür im Ofen lassen, so werden sie extra knusprig.



### 2. Gemüse schneiden

Den **Salat** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



### 3. Pattys braten

Die **Burgerbrötchen** im Ofen 3-5Min. aufbacken. Währenddessen die **Burgerpattys** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. anbraten. Dann den **Käse** gleichmäßig auf den **Pattys** verteilen und die **Pattys** noch 2-3Min. abgedeckt braten, bis der **Käse** geschmolzen ist.



### 4. Zwiebeln karamellisieren

2EL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei nicht umrühren. Die **Zwiebeln** sowie 2 Prisen Salz und 2EL Essig hinzufügen und bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren 2-3Min. karamellisieren, bis die **Zwiebeln** weich werden.



### 5. Burger belegen

4EL Mayonnaise mit der **BBQ-Sauce** verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **BBQ-Creme** bestreichen, dann nach Belieben mit dem **Salat**, den **Tomaten**, den **Pattys** und den karamellisierten **Zwiebeln** belegen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Cheeseburger** mit den **Pommes** anrichten und servieren.