



Jackfruchtburger mit eingelegter Gurke

dazu knusprige Süßkartoffelpommes



30-40min



3-4 Personen

Saftig und knusprig zugleich sind die Jackfruchtpattys, die du mit marinierten Gurkenscheiben und frischer Tomate zwischen selbst gebackene Burgerbuns packst. Der Clou: eine selbst zubereitete vegane Mayonnaise mit Sojasahne, die auch die gebackenen Süßkartoffelpommes begleitet. Guten Appetit!

- 1 Süßkartoffel
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 2 Dosen Jackfrucht
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Sojasahne ⁶
- 1 Päckchen Senf ¹⁰

- 4-6EL Weizenmehl ¹
- 100ml Pflanzenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Dosenöffner
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Sieb

Energie 793kcal, Fett 42.1g,
Kohlenhydrate 88.3g, Eiweiß 15.4g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffel** schälen, in pommestartige Stifte schneiden und mit 1-2EL Olivenöl und 1/2-1TL Salz vermengen. Den **Teig** ausrollen und zu **4 Burgerbuns** formen, mit 1-2TL Olivenöl bepinseln und mit dem **Sesam** bestreuen. Mit den **Süßkartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 18-20Min. im Ofen backen.



Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Mit der **Sojasahne**, dem **Senf**, 1/2TL Salz und dem **restlichen Paprikapulver** in einem hohen Gefäß verrühren, dann mit einem Stabmixer pürieren und dabei 100ml Pflanzenöl langsam angießen, bis eine **Mayonnaise** entsteht.



Die **Jackfrucht** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. In einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei starker Hitze 8-10Min. knusprig anbraten, dann mit der **1/2 des Paprikapulvers oder mehr** sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und mit 1EL Essig ablöschen. Auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



Die **Jackfrucht** mit 4-6EL Mehl vermengen, in **4 gleich große Pattys** formen und in der Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5Min. knusprig anbraten.



Die **Gurke** schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit 3-4 Prisen Salz, Pfeffer und Zucker sowie 2TL Essig würzen. Die **Tomaten** vom Strunk befreien und in dünne Scheiben schneiden.



Die **Gurken** in einem Sieb abtropfen lassen. Die **Burgerbuns** aufschneiden, mit der **Mayonnaise** bestreichen und mit den **Gurken**, dem **Patty** und den **Tomaten** belegen. Die **Burger** mit den **Süßkartoffelpommes** und **1 Klecks Mayonnaise** servieren. **Tipp:** Ggf. **übrige Mayonnaise** kann im Kühlschrank ca. 5 Tage aufbewahrt werden.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**