



## RS Veggie-Burger mit Feta-Basilikum-Creme

dazu gebackene Kartoffelwedges



ca. 30min



4 Portionen

So ein saftiger Veggie-Burger kann süchtig machen, wir haben gewarnt! Von den knusprigen Pattys, die es sich nebst einer würzigen Fetacreme mit frischem Basilikum in luftigen Burgerbrötchen bequem gemacht haben, über die Gemüseeinlage in Form gegrillter Portobello-Pilze und Paprika, geriebener Karotte und aromatischer Zwiebeln bis hin zu den knusprigen Kartoffelwedges mit würzigem Dip ist einfach alles zu 100% yummy!

## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Feta <sup>3</sup>
- 20g Basilikum
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 4 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 2 Paprika
- 4 Portobello-Pilze
- 4 vegane Rindfleischpattys <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- 1TL Honig oder Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Grillpfanne oder Grill
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Küchenpinsel

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

### Kochtipp

Für ein BBQ die Kartoffelwedges, den Salat und die Burger-Toppings vorbereiten, dann nur noch kurz vorm Servieren das Gemüse, die Pattys und die Brötchen grillen.

### Allergene

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



### 1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 4EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und in 20-25Min. im Ofen goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



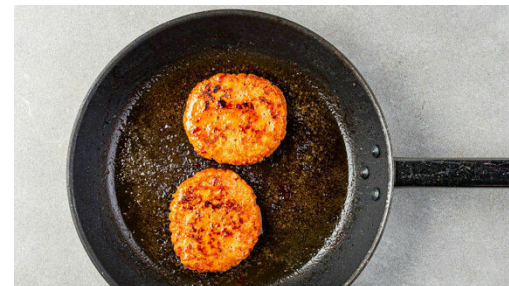
### 4. Grillgut vorbereiten

Eine Grillpfanne stark erhitzen oder den Grill vorbereiten. Die **Burgerbrötchen** nach Belieben aufschneiden und 2-3Min. anrösten. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Falls vorhanden, die Stiele der **Pilze** entfernen. Die **Paprika** und die **Pilzhüte** mit 1EL Olivenöl einpinseln und mit ½TL Salz und Pfeffer würzen.



### 2. Creme zubereiten

Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und mit dem **Feta**, dem **Basilikum samt Stängeln**, 2EL hellem Essig, 2-3EL Wasser sowie 1 kräftigen Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einer glatten **Creme** pürieren. Nach Geschmack mit mehr Essig, Salz oder Pfeffer verfeinern.



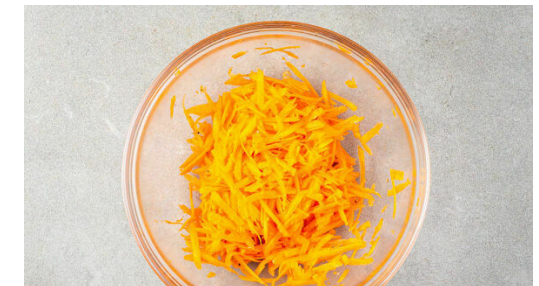
### 5. Zutaten grillen

Die **Paprika** und die **Pilze** in der heißen Grillpfanne oder auf dem Grill auf jeder Seite 4-5Min. kräftig anrösten. Beiseitestellen. Die **Pattys** rundum mit 2TL Olivenöl bepinseln und in der Grillpfanne bzw. auf dem Grill auf jeder Seite 2-3Min. grillen.



### 3. Toppings vorbereiten

Die **Karotte** ggf. schälen, grob raspeln und mit 1EL hellem Essig, ½TL Honig oder Zucker sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 4EL Mayonnaise mit der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dip** verrühren.



### 6. Brötchen belegen

Die **Feta-Basilikum-Creme** auf die Schnittflächen der **Burgerbrötchen** streichen. Die **unteren Brötchenhälften** nach Belieben mit den **Zwiebeln**, der **Paprika**, den **Pattys**, den **Pilzen** und den **Karotten** belegen und mit den **oberen Brötchenhälften** abdecken. Die **Burger** mit den **Kartoffelwedges** und dem **Dip** servieren.