



Veganer Burger mit Röstkartoffeln

und fruchtig-süßem Apfel-Gurken-Salat



ca. 35min



2 Portionen

Heute gibt's veganen Burgergenuss auf hohem Niveau: Die saftigen Pattys werden in einer würzigen Glasur gebraten, ehe sie mit eingelegten Gurken, pikantem Sriracha-Dip und knackigem Salat mit Apfel und Sellerie das Burgerbrötchen zieren. Der Salat fungiert übrigens - schick mit Erdnüssen bestreut - neben knusprigen Ofenkartoffeln auch noch zusätzlich als Beilage. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Apfel
- 1 Gurke
- 2 Stangensellerie ¹
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 2 Burgerbrötchen ²
- 2 vegane Rindfleischpattys ⁵
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Mayonnaise
- ½TL Senf ³
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backrost
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

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

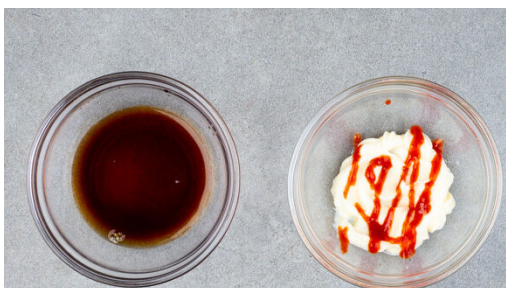
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1055kcal, Fett 60.3g, Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 31.9g



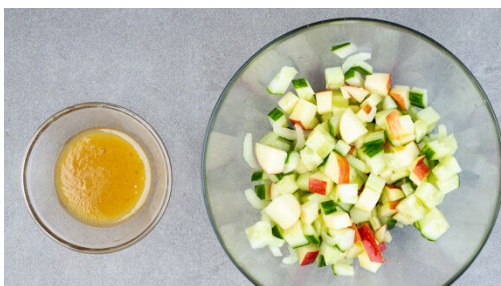
1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie ½TL Salz vermengen. Die **Kartoffeln** im Ofen auf mittlerer Schiene 20-25Min. goldbraun rösten, zwischendurch einmal wenden.



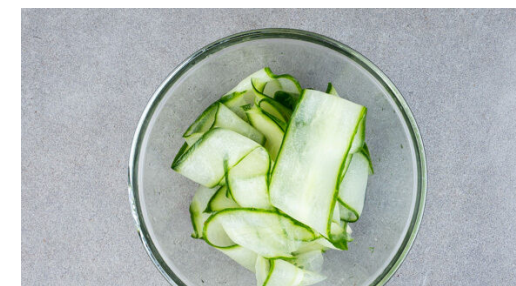
4. Glasur und Dip zubereiten

Die **Sojasauce** mit 1 kräftigen Prise Zucker und ½EL hellem Essig verrühren. Getrennt davon die **Sriracha-Sauce** mit 2EL veganer Mayonnaise verrühren. **Tipp:** Wenn Kinder mitessen, ggf. weniger **Sriracha-Sauce** verwenden oder diese separat servieren. Die **Burgerbrötchen** auf einem Backrost 2-3Min. im Ofen aufbacken.



2. Salat zubereiten

2EL Olivenöl, 1EL hellen Essig, ½TL Senf und 1 kräftige Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **½ der Gurke** ebenfalls in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Apfel-** und **Gurkenwürfel** und den **Sellerie** mit dem **Dressing** vermengen.



3. Gurkenscheiben einlegen

Die **restliche Gurke** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden. 1EL hellen Essig, 1TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Mit den **Gurkenstreifen** vermengen und beiseitestellen.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun braten. Die **Soja-Würzsauce** dazugeben, 1-2Min. köcheln lassen und die **Pattys** in der **Glasur** wenden, sodass sie vollständig damit bedeckt sind.



6. Burger fertigstellen

Die **Brötchen** aufschneiden, mit dem **Dip** bestreichen und nach Geschmack mit den **Pattys**, den **Gurkenstreifen** und je ca. **1EL Apfel-Gurken-Salat** belegen. Den **restlichen Salat** mit den **Erdnüssen** bestreuen und zu den **Burgern**, den **Röstkartoffeln** und ggf. **übrigen Gurkenstreifen** servieren. Ggf. **übrigen Dip** oder mehr vegane Mayonnaise nach Geschmack dazu reichen.