



Kimchi-Champignon-Burger

mit Sesamdip und Spinatsalat



unter 20min



4 Portionen

Scharf auf Burger, aber es muss schnell gehen? Dann ist dieser Burger genau das Richtige: Frisches Kimchi hat einen phänomenalen, funky Schärfe-Kick, der perfekt zum würzigen Champignon-Käse-Patty und dem cremigen Sesamdip passt. Der Spinatsalat ist eher milderem Gemütes, kann aber mit einem spannenden Dressing aufwarten. Na dann, auf ins Abenteuer!

Was du von uns bekommst

- 4 Burgerbrötchen ²
- 4 Pck. geröstetes Sesamöl ⁴
- 2 Pck. hawaiianische Gewürzmischung ⁴
- 4 Champignon-Käse-Pattys ^{1,3}
- 3 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 2 Pck. Bio-Kimchi

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 664kcal, Fett 44.1g, Kohlenhydrate 47.1g, Eiweiß 16.4g



1. Brötchen rösten

Eine große Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Brötchen** aufschneiden und ca. 2Min. von jeder Seite rösten, bis sie goldbraun sind. Die **Brötchen** beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



2. Sesamdressing anrühren

Die **½ des Sesamöls** mit 2EL Pflanzenöl, 2EL Essig und der **Gewürzmischung** verrühren.



3. Pattys braten

Die **Pattys** in der Brötchenpfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-8Min. unter häufigem Wenden braten, bis sie gar und stark gebräunt sind.



4. Salat anmachen

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Beides mit dem **Spinat** unter das **Sesamdressing** heben und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Sesamdip anrühren

4EL Mayonnaise gründlich mit der **Sojasauce** und dem **restlichen Sesamöl** verrühren. Ggf. 1-2TL Wasser zugeben, um eine gut verstreichbare Konsistenz zu erhalten. Mit Pfeffer abschmecken.



6. Burger bauen

Den **Sesamdip** auf den **Brötchen** verstreichen. Mit den **Pattys** und dem **Kimchi** belegen und mit dem **Spinatsalat** servieren.