



Veggie-Burger mit Feta-Basilikum-Creme

dazu gebackene Kartoffelwedges



ca. 30min



2 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

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Feta³
- 10g Basilikum
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Burgerbrötchen²
- 1 Paprika
- 2 Portobello-Pilze
- 2 vegane Rindfleischpattys⁴

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- ½TL Honig oder Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech 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.

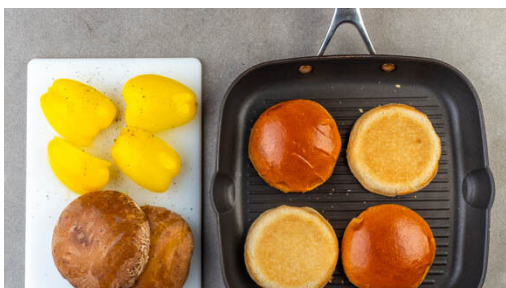
Allergene

1. Ei 2. Milch 3. Soja 4. Getreide



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 2EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und in 20-25Min. im Ofen goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit das Blech um 180° drehen.



4. Grillgut vorbereiten

Eine Grillpfanne stark erhitzen oder den Grill vorbereiten. Die **Burgerbrötchen** 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 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



2. Creme zubereiten

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



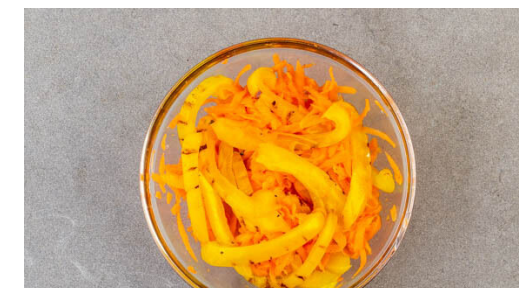
5. Zutaten grillen

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 1TL 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. 2EL Mayonnaise mit der **½ der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dip** verrühren.



6. Gemüse vermengen

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