



Vegetarischer Cheeseburger

mit karamellisierten Zwiebeln und Ofenpommes

 30-40min  4 Portionen

Was ist das Besondere an diesem Cheeseburger? Die würzigen Pommes sind knusprig und selbst gemacht, die Tomaten frisch und der Salat knackig, die karamellisierten Zwiebelringe süßlich-aromatisch, die Sauce besticht durch ein rauchiges BBQ-Aroma – bis hierhin: perfekt. Und dann offenbart sich beim Hineinbeißen: Das leckere Champignon-Käse-Patty wurde zusätzlich mit Cheddar überschmolzen. Wenn das mal nicht besonders ist!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Romanasalat
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 4 High-Protein-Burgerbrötchen ³
- 4 Champignon-Käse-Pattys ^{2,4}
- 150g geriebener Cheddar ⁴
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,5}

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel

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

Kochtipp

Nach der Hälfte der Zeit ggf. die Position der Bleche tauschen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 944kcal, Fett 46.0g, Kohlenhydrate 100.7g, Eiweiß 28.6g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in fingerdicke, pommesartige Streifen schneiden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit **1-2TL Paprikapulver**, 2EL Olivenöl und 1TL Salz vermengen, dann im Ofen 20-25Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun sind. Noch 5-10Min. bei leicht geöffneter Tür im Ofen lassen, so werden sie extra knusprig.



2. Gemüse schneiden

Den **Salat** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



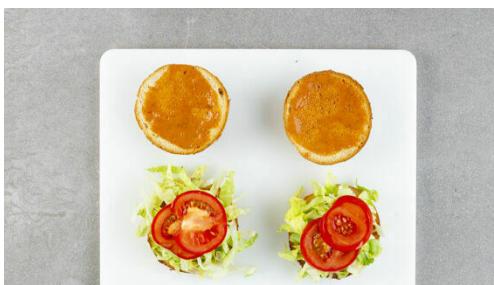
3. Pattys braten

Die **Burgerbrötchen** im Ofen 3-5Min. aufbacken. Währenddessen die **Burgerpattys** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. anbraten. Dann den **Käse** gleichmäßig auf den **Pattys** verteilen und die **Pattys** noch 2-3Min. abgedeckt braten, bis der **Käse** geschmolzen ist.



4. Zwiebeln karamellisieren

2EL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei nicht umrühren. Die **Zwiebeln** sowie 1 kräftige Prise Salz und 2EL Essig hinzufügen und bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren 2-3Min. karamellisieren, bis die **Zwiebeln** weich werden.



5. Burger belegen

4EL Mayonnaise mit der **BBQ-Sauce** verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **BBQ-Creme** bestreichen, dann nach Belieben mit dem **Salat**, den **Tomaten**, den **Pattys** und den karamellisierten **Zwiebeln** belegen.



6. Anrichten und servieren

Die **Cheeseburger** mit den **Pommes** anrichten und servieren.