



Vegetarischer Cheeseburger mit karamellisierten Zwiebeln und Ofenpommes



30-40min



2 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

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 2 High-Protein-Burgerbrötchen ³
- 2 Champignon-Käse-Pattys ^{2,4}
- 75g geriebener Cheddar ⁴
- 1 Pck. BBQ-Sauce ^{1,5}

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 926kcal, Fett 44.9g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 28.8g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in fingerdicke, pommesartige Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit **1TL Paprikapulver**, 1EL Olivenöl und ½TL 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

Die **½ des Salats** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Der **übrige Salat** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



3. Pattys braten

Die **Burgerbrötchen** im Ofen 3-5Min. aufbacken. Währenddessen die **Burgerpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL 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

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



5. Burger belegen

2EL 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.