



Chicken Burger vegan

mit Ofenkartoffeln und Sriracha-Mayo



30-40min



2 Portionen

Wie gut, dass man auch als herbivorer Genussmensch nicht auf einen herrlich saftigen Chicken Burger verzichten muss! Wir liefern dir heute alles für deinen veganen Fast-Food-Genuss, namentlich - natürlich - das knusprig-vegane Hähnchenschnitzel, das dem fluffigen Brötchen auferlegt wird. Passend dazu gibt es eine cremig-pikante Sriracha-Mayo und knusprige Basilikum-Kartoffeln. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Basilikum
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 2 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 2 High-Protein-Burgerbrötchen ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipp

Wer das Rezept nicht unbedingt vegan zubereiten möchte, kann auch normale Mayonnaise verwenden.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 831kcal, Fett 37.9g, Kohlenhydrate 97.4g, Eiweiß 23.8g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** mit 2EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** gar und knusprig sind.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Gurke** mit einem Sparschäler rundum in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



4. Dip zubereiten

Die **Gurken** mit 2EL Zitronensaft sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Sriracha-Sauce** mit 2EL veganer Mayonnaise, dem **Knoblauch** und 1EL Zitronensaft verrühren.



5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Die **Brötchen** aufschneiden und 3-5Min. im Ofen knusprig aufbacken.



6. Kartoffeln verfeinern

Die **Kartoffeln** mit 1TL Zitronenschale und dem **Basilikum** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** mit etwas **Sriracha-Mayo** bestreichen und nach Belieben mit den **Schnitzeln**, den **Gurken** und den **Tomaten** belegen. Mit den **Ofenkartoffeln** servieren und die **restliche Sriracha-Mayo** dazu reichen.