



## 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.