



Veganer Teriyaki-Burger

mit Röstzwiebeln und Tomaten-Spinat-Salat



ca. 20min



2 Portionen

Es ist mal wieder an der Zeit für Fast Food der besonderen Sorte: Heute gönnst du dir einen Turbo-Burger mit krossen Röstzwiebeln, cremigem Slaw mit Würzkick – und natürlich einem saftigen „Rindfleisch“-Patty! Das vegane Patty darf sich noch fein in Teriyakisauce kleiden, bevor es elegant auf dem Brötchenbett Platz nimmt. Dazu servierst du einen erfrischenden Salat mit Hoisin-Dressing. Schnell, lecker, Lieblingsgericht!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. hawaiianische Gewürzmischung ²
- 200g geschnittener Weißkohl
- 2 Burgerbrötchen ¹
- 2 Tomaten
- 50ml Hoisinsauce ^{1,2,3}
- 50g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 vegane Rindfleischpattys ³
- 50ml Teriyakisauce ^{1,3}
- 1 Pck. Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2½EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 746kcal, Fett 38.6g, Kohlenhydrate 65.6g, Eiweiß 28.1g



1. Slaw zubereiten

2EL vegane Mayonnaise, 1EL Essig, die **Gewürzmischung** und 1 Prise Salz verrühren. Den **Weißkohl** gründlich mit dem **Würzdressing** vermengen, ggf. leicht durchkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Salat zubereiten

Die **½ der Hoisinsauce** mit **½EL veganer Mayonnaise** und **1EL Essig** zu einem **Dressing** verrühren. **1 Handvoll Spinat** beiseitelegen, den **restlichen Spinat** und die **Tomaten** mit dem **Dressing** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Brötchen rösten

Die **Brötchen** halbieren und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in ca. 2Min. goldbraun anrösten. Die **Brötchen** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren.



3. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** in Spalten schneiden.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in der Pfanne mit **1EL Pflanzenöl** bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5Min. bräunlich anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Teriyakisauce** zugeben. Die **Pattys** in der **Sauce** wenden, bis sie gleichmäßig bedeckt sind, ggf. 1-2TL warmes Wasser zugeben.



6. Burger belegen

Die **Brötchen** nach Belieben mit dem beiseitegelegten **Spinat**, dem **Slaw**, den **Pattys**, der **Sauce** aus der Pfanne und den **Röstzwiebeln** belegen. Den **Salat** mit den **übrigen Röstzwiebeln** bestreuen und mit dem **übrigen Slaw** zu den **Teriyaki-Burgern** servieren.