



Chipotle-BBQ-Veggieburger im High-Protein-Bun

dazu Karotten-Sellerie-Pommes



ca. 40min



4 Portionen

Heute vereinen wir, was einfach zusammen gehört. Köstlich gebratene Champignon-Käse-Pattys werden mit reichlich Salat und Tomate auf gerösteten Burgerbrötchen drapiert. Mit einer würzig-scharfen Sauce aus karamellisierten Zwiebeln, Chipotle-Chiliflocken und BBQ-Sauce wird der Burger zu einem vegetarischen Hochgenuss mit feurigem Twist. Dazu gibt es gemüseige Pommes aus Knollensellerie und Karotte.

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 Stück Knollensellerie ¹
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 4 Champignon-Käse-Pattys ^{2,4}
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Pck. Chipotle-Chiliflocken
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,5}
- 4 High-Protein-Burgerbrötchen ³
- 2 Tomaten
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Mayonnaise ²
- 1EL Butter ⁴
- Olivenöl
- Essig
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- große Pfanne
- Sparschäl器

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

Kochtipp

Wer mag, kann die Gemüsepommes mit etwas Ketchup und Mayonnaise servieren. // Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion



1. Gemüsepommes backen

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** und den **Sellerie** schälen und in fingerdicke, pommesartige Stifte schneiden. Das **Gemüse** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und **jeweils** mit 1EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen ca. 15Min. backen, wenden und weitere 10Min. backen.



4. Sauce zubereiten

Sobald die **Zwiebeln** karamellisiert sind, die **½ der Chiliflocken**, die **BBQ-Sauce** und 1EL Butter unter die **Zwiebeln** rühren und 2-3Min. köcheln lassen. Mit mehr **Chiliflocken** und Salz abschmecken. **Achtung:** Die **Chiliflocken** sind sehr scharf. Die **Pattys** in die Pfanne geben und in der **Sauce** wenden.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning



2. Pattys braten

Die **Champignon-Käse-Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 4-8Min. braten, bis sie gar und appetitlich gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen. Die Pfanne wird weiterverwendet.



3. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz bei niedriger bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 10Min. braten, bis die **Zwiebeln** weich und gebräunt sind. Falls die **Zwiebeln** zu dunkel werden oder austrocknen, esslöffelweise Wasser zugeben.



5. Brötchen rösten

Gegen Ende der Backzeit der **Gemüsepommes** die **Brötchen** aufschneiden und auf einem Backrost oder dem Pommesblech im Ofen in 2-3Min. knusprig aufbacken.



6. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** in Scheiben schneiden. Die **unteren Brötchenhälfte** mit je 1TL Mayonnaise bestreichen und mit etwas **Salat**, **1-2 Tomatenscheiben**, den **Pattys** und den **Zwiebeln** belegen. Den **restlichen Salat** und die **übrigen Tomaten** mit 2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Burger** mit den **Pommes** und dem **Salat** anrichten und servieren.