



## RS Veggieschnitzel-Burger mit Käsecreme

dazu raffiniertes Röstgemüse



30-40min



4 Portionen

Einem seltsamen Gerücht zufolge gibt es kein Bier auf Hawaii. Das ist für uns jedoch ganz nebensächlich, denn wir interessieren uns eher für die essbaren Geschmackswelten: Ein Gewürzmix mit Sesam, Ingwer, Pilzen und weiteren Kostbarkeiten verleiht unserem Röstgemüse aus Bete und Süßkartoffeln das schillernde Flair der Inseln. Und der saftige Veggieschnitzel-Burger mit Tomate, Rucola und Käsecreme spricht ohnehin für sich ...



## Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 3 Rote Beten
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 4 vegane Hähnchenschnitzel <sup>2</sup>
- 4 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 2 Tomaten
- 100g Rucola
- 1 Pck. hawaiianische Gewürzmischung <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Knoblauchpresse

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 682kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 78.0g, Eiweiß 24.5g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Roten Beten** schälen und ebenfalls in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



### 4. Schnitzel garen

Die **Schnitzel** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, zum **Gemüse** in den Ofen geben und 8-12Min. mitgaren oder bis sie appetitlich gebräunt sind. Je nach Ofengröße ggf. das **Gemüse** auf dem Blech leicht zusammenschieben und die **Schnitzel** danebenlegen.



### 2. Gemüse backen

Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je 1TL Salz und Pfeffer vermengen und 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Süßkartoffeln** weich und die **Rote-Bete-Würfel** bissfest sind.



### 5. Burger belegen

Die **Brötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** mit der **1/2 der Käsecreme** bestreichen und nach Belieben mit den **Tomatenscheiben**, den **Schnitzeln** und dem **Rucola** belegen.



### 3. Käsecreme zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Käse** und den **Knoblauch** mit 4EL Mayonnaise, 2EL Wasser und 2TL Essig verrühren. Die **Käsecreme** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Gemüse verfeinern

Die **restliche Käsecreme** mit der **Gewürzmischung** verrühren und das **Gemüse** untermengen. Die **Burger** mit dem **Röstgemüse** und ggf. **übrigem Rucola** servieren.