

# MARLEY SPOON



## Chicken Burger vegan mit Ofenkartoffeln und Sriracha-Mayo

 40-50min  4 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

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Gurken
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 10g Basilikum
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 4 vegane Hähnchenschnitzel <sup>1</sup>
- 4 Burgerbrötchen <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große 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 813kcal, Fett 34.2g,  
Kohlenhydrate 100.7g, Eiweiß 24.1g



### 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 3EL Olivenöl sowie je 1TL Salz und Pfeffer vermengen, auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** gar und knusprig sind. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



### 3. Zutaten vorbereiten

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



### 4. Dip zubereiten

Die **Gurken** mit 3EL Zitronensaft sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Sriracha-Sauce** mit 4EL veganer Mayonnaise, dem **Knoblauch** und 2EL Zitronensaft verrühren.



### 5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 1-2TL 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.