



Kimchi-Speck-Burger & Karottenpommes

mit Koriander-Mayo-Dip



30-40min



2 Personen

Wenn man es drauf anlegt, bekommt man die halbe Welt zwischen zwei Brötchenscheiben. Das haben wir uns für heute gar nicht vorgenommen, aber eine kleine kulinarische Reise darf es schon sein: Knuspriger Schweinebauch trifft auf Ingwer, Mayo auf Kimchi und frischen Koriander - die Gurken und die gerösteten Karotten müssen wir eigentlich gar nicht mehr erwähnen, wir sind bereits angekommen: Endstation Burgerhimmel!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Packung Sojasauce 1,6
- 1 Packung Schweinebauch
- 1 Gurke
- 1 Packung Kimchi
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise 10,12
- 10g frischer Koriander
- 2 Brioche-Burgerbrötchen 1,3,7

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 709kcal, Fett 41.5g, Kohlenhydrate 59.0g, Eiweiß 24.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und in fingerdicke, pommesartige Streifen schneiden. Den **Ingwer** schälen, sehr fein würfeln oder reiben und mit der **1/2 der Sojasauce** sowie 1TL Honig oder Zucker verrühren.



4. Dip pürieren

Ca. **1/4 des Kimchis** mit der **Mayonnaise**, der **1/2 des Korianders** und **1-2TL Kimchiflüssigkeit** in einem hohen Gefäß cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Karotten und Speck backen

Den **Bauchspeck** halbieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der **Ingwersauce** bestreichen. Die **Karotten** ebenfalls auf das Backblech geben, mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und alles 15-25Min. im Ofen backen, bis der **Speck** schön karamellisiert und knusprig ist und die **Karotten** gar sind.



5. Brötchen aufbacken

Die **Burgerbrötchen** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen 2-3Min. erwärmen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Brötchen** auch zu den **Karotten** auf das Blech legen. Die **Brötchen** vor dem Aufschneiden etwas abkühlen lassen.



3. Gurke einlegen

Die **1/2 der Gurke** in dünne Scheiben schneiden und mit 2TL (hellem) Essig, 1TL Zucker und 1/2TL Salz vermengen. Gut rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann beiseitestellen und die **Gurken** ziehen lassen. Die **übrige Gurke** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



6. Anrichten und servieren

Die **restlichen Korianderblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **Gurken** abgießen. Die **Brötchen** nach Belieben mit **1-2EL Koriander-Mayo-Dip** bestreichen und mit dem **Bauchspeck**, **1-2EL Kimchi**, den **Gurken** und dem **Koriander** belegen. Die **Burger** mit den **Karottenpommes** anrichten und mit dem **restlichen Dip** servieren.