



## Indischer Garnelenburger

mit Süßkartoffeln und Currymayonnaise



30-40min



2 Personen

Einen schmackhaften Burger kann man tatsächlich aus (fast) allem machen, das beweist einmal mehr dieses Exemplar mit tandooriangehauchtem Garnelenpatty. Wir belegen fast schon traditionell mit Gurke und Paprika und etwas gewagter mit Schalotte und Koriander, noch einen Klecks Currymayo drauf und ein paar Süßkartoffelchips dazu, schon ist die Burgeroffenbarung fertig. Gäbe es Burger noch nicht, man müsste sie glatt erfinden ...



- 1 Süßkartoffel
- 1 Minigurke
- 1 Schalotte
- 10g frischer Koriander
- 1 rote Paprika
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Garnelen <sup>2</sup>
- 1 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 2 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitronenpresse
- Sieb

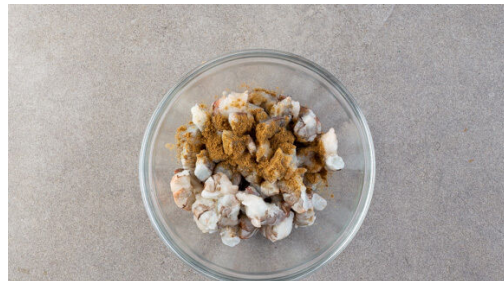
## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 677kcal, Fett 36.0g,  
Kohlenhydrate 67.3g, Eiweiß 23.9g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffel** ggf. schälen und in höchstens 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2TL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann auf einer Hälfte des Bleches verteilen und 10Min. im Ofen vorbacken.



Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Garnelen** kalt abspülen, trocken tupfen und in einem hohen Gefäß mit **1TL Limettensaft**, der **1/2 der Tandoori-Gewürzmischung**, **1TL Backpulver**, 1EL Mehl und 1 Prise Salz grob pürieren. Die **Burgerbrötchen** ca. 3Min. auf einem Rost unter dem **Gemüse** im Ofen erwärmen.



Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Schalotte** schäle und in feine Ringe schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Garnelenmasse** in **2 gleich großen Haufen** in das heiße Öl geben und mit einem Löffel oder Spatel sofort flach drücken. Die **Pattys** auf jeder Seite 3-4Min. braten. Falls die **Pattys** zu schnell dunkel werden, die Hitze reduzieren.



Den Strunk und das Kerngehäuse der **Paprika** herausschneiden, dann die **Paprika** in dünne Ringe schneiden. Mit 1TL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Wenn die **Süßkartoffeln** 10Min. gebacken haben, die **Paprika** ebenfalls auf das Blech geben und alles weitere 10Min. rösten.



Die **Mayonnaise** mit **1TL Currypulver** und **1EL Wasser** verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit etwas **Currymayo** bestreichen. Nach Belieben mit den **Pattys**, der **Paprika**, den **Gurken**, den **Schalotten** und dem **Koriander** belegen und mit **Limettensaft** beträufeln. Mit den **Süßkartoffeln** anrichten und mit der **restlichen Mayo** und den **Limettenspalten** servieren.