



Veggie-Burger mit „Hackbällchen“

und Käse, dazu Karottenpommes und Salat



30-40min



2 Personen

So ein herzhafter Veggie-Burger ist doch was Feines! Leckere, vegane Hackbällchen, cremiger Mozzarella und aromatische Knoblauchbutter im Briochebrötchen, dazu Karottenpommes und ein Tomatendip mit frischen Kräutern und einen knackigen Salat. Happs - da kann keiner widerstehen!

- 2 Karotten
- 25g frisches Basilikum, Oregano & Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Mozzarella ⁷
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Packung vegane Hackbällchen ⁶
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 1 Packung gemischter Salat

- 2EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Knoblauchpresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 803kcal, Fett 49.9g,
Kohlenhydrate 56.5g, Eiweiß 31.1g



1. Karotten schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und je nach Dicke der Länge nach vierteln oder sechsteln. Die **Oreganoblätter** und die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden.



4. Sauce zubereiten

In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **1/2 des Knoblauchs**, die **Tomaten**, 1TL Balsamico sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und die **Sauce** 4–8Min. leicht einköcheln lassen. Das **Basilikum** unterrühren und die **Hackbällchen** in 2 Gruppen in die **Sauce** geben. Mit dem **Käse** belegen und abgedeckt auf niedrigster Stufe ziehen lassen.



2. Karotten backen

Die **Karotten** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 1EL Olivenöl und der **1/2 der Kräuter** vermengen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Gleichmäßig verteilen und 20-25Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



5. Kräuterbutter zubereiten

Den Ofen auf 250°C Grillstufe oder Oberhitze umstellen und das Blech mit den **Karotten** auf die unterste Schiene schieben. 2EL zimmerwarme Butter mit dem **restlichen Knoblauch** und den **restlichen Kräutern** verrühren und gut mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Zutaten vorbereiten

Das **Basilikum samt Stängeln** fein schneiden. Den **Knoblauch** durch eine Presse drücken oder sehr fein würfeln. Den **Mozzarella** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



6. Anrichten und servieren

Die **Brötchen** aufschneiden, mit der **Kräuterbutter** bestreichen und mit der gebutterten Seite nach oben unter dem Grill bzw. auf der obersten Schiene 2-3Min. goldbraun rösten. Die **Brötchen** mit der **Hackbällchen-Käse-Sauce** füllen. Den **Salat** mit je 1-2TL Olivenöl und Balsamico anmachen und mit den **Karotten** zu den **Burgern** servieren.