



Veggie-Burger mit „Hackbällchen“

und Käse, dazu Karottenpommes und Salat



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 763kcal, Fett 47.6g, Kohlenhydrate 52.6g, Eiweiß 30.6g



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.



2. Karotten backen

Die **Karotten** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 2EL 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.



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.



4. Sauce zubereiten

In einer großen Pfanne 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **1/2 des Knoblauchs**, die **Tomaten**, 2TL 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.



5. Kräuterbutter zubereiten

Den Ofen auf 250°C Grillstufe oder Oberhitze umstellen und das Blech mit den **Karotten** auf die unterste Schiene schieben. 3EL zimmerwarme Butter mit dem **restlichen Knoblauch** und den **restlichen Kräutern** verrühren und gut mit Salz und Pfeffer würzen.



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 1-2EL Olivenöl und Balsamico anmachen und mit den **Karotten** zu den **Burgern** servieren.