



Veganer Burger mit Tomaten-Chutney-Dip

dazu Kartoffelspalten aus dem Ofen



30-40min



4 Portionen

Es gab mal Zeiten, da mussten vegetarisch und vegan essende Menschen auf Leckereien wie Burger und Co. verzichten. Dank der schmackhaften veganen Pattys, die dem Geschmack von Buletten aus Hackfleisch seehr nahe kommen, sind diese Zeiten vorbei. Wir genießen unsere Veggie-Burger heute mit Tomaten und Chutney, gebratenen Zwiebeln und knusprig gebackenen Kartoffelspalten. Ein echtes Festmahl!

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Mangochutney ¹
- 3 Tomaten
- 2 Gurken
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Burgerbrötchen ¹
- 4 vegane Rindfleischpattys ²

- 4EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³
- Tomatenketchup (optional)

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf
- große Pfanne

Energie 879kcal, Fett 42.0g,
Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 24.2g



1. Kartoffeln backen

A top-down view of four golden-brown, ridged potato chips arranged in a 2x2 grid on a white cutting board. The chips are slightly irregular in shape and show some darker, fried edges. The background is a neutral, light gray surface.

4. Brötchen rösten



2. Sauce zubereiten

5. Zwiebeln braten

A photograph of a white cutting board with sliced vegetables. On the left is a pile of sliced red onions, and on the right is a pile of sliced cucumbers.

3. Gemüse schneiden

A top-down view of a black frying pan on a light-colored surface. Inside the pan, two salmon steaks are cooking in oil. The salmon has a golden-brown, slightly charred top surface. The pan's handle is visible on the right side.

6. Pattys braten

Die **Burgerpattys** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. pro Seite braten. Die **Brötchen** erneut mit 2EL veganer Mayonnaise bestreichen, mit den **Gurken**, dem **Chutney**, **je 1 Patty** und den **Zwiebeln** belegen und die **Burger** mit den **Kartoffeln** und den **restlichen Gurken** servieren. Dazu nach Wunsch Ketchup und Mayonnaise reichen.