



## Veganer Hamburger mit Ranchdressing

und knackigem Rotkohlsalat



ca. 20min



3-4 Personen

So ein herzhafter, veganer Burger kann schon was. Vor allem, wenn die Burgerpattys mit Senf aromatisch gewürzt und nebst fruchtig-frischer Tomatenscheibe mit einem selbst gemachten Ranchdressing im lecker-knusprigen Brötchen serviert werden. Nicht weniger spektakülär: der zitronig-frische und herrlich knackige Rotkohlsalat mit Sellerie, der zum Burger gereicht wird.

## Was du von uns bekommst

- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Päckchen körniger Senf<sup>10</sup>
- 1 Päckchen Grillgewürzmischung
- 2 Rotkohl
- 3 Stangensellerie<sup>9</sup>
- 4 vegane Burgerpattys<sup>6</sup>
- 2 Tomaten
- 10g Petersilie & Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Päckchen vegane Mayonnaise<sup>10,12</sup>
- 4 vegane Burgerbrötchen<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Toaster
- Knoblauchpresse
- Zitronenpresse
- Küchenpinsel

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

## Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 617kcal, Fett 36.8g, Kohlenhydrate 48.6g, Eiweiß 20.1g



### 1. Dressing zubereiten

Die **Zitronen** halbieren und auspressen. Ca. **3/4 des Zitronensafts** mit 2EL Olivenöl, der **1/2 des Senfs**, der **Gewürzmischung** und je 1/2TL Salz und Pfeffer verrühren.



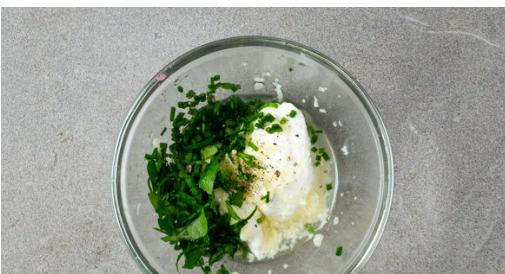
### 2. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** vierteln und in möglichst dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Alles gut mit dem **Dressing** vermengen und den **Salat** zum Ziehen beiseitestellen.



### 4. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis niedriger Hitze auf jeder Seite ca. 8Min. braten. Inzwischen die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden.



### 5. Ranchdressing vorbereiten

Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Die **Kräuter** und den **Knoblauch** mit der **Mayonnaise** und **1-2TL Zitronensaft** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nicht genug **Zitronensaft** übrig ist, einfach etwas Essig hinzufügen.



### 3. Pattys verfeinern

Die **Pattys** rundum mit dem **restlichen Senf** einpinseln oder einreiben.



### 6. Burger belegen

Die **Brötchen** aufschneiden und in einem Toaster auf der niedrigsten Stufe erwärmen. Dann nach Belieben mit den **Tomaten**, den **Pattys** und etwas **Ranchdressing** belegen und die **Burger** mit dem **Rotkohlsalat** servieren.