MARLEY SPOON



Burger mit Veggie-„Hähnchen“ und Tomate

dazu Süßkartoffelpommes mit Käse und Salat

ca. 30min 2 Portionen

Lust auf einen Burger, aber vegetarisch soll er sein? Unser saftiger Burger mit pflanzlichen Hähnchenschnitzeln und frischen Tomatenscheiben ist ein echtes Highlight für jeden Feinschmecker! Dazu gibt es leckere Süßkartoffelpommes, die mit einer goldenen Käseschicht überbacken sind. Ein Gericht, das Erwachsene und Kinder gleichermaßen lieben. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Burgerbrötchen [2]
- 1 Süßkartoffel
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 100g gemischter Salat
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 1 Tomate
- 2 vegane Hähnchenschnitzel [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 782kcal, Fett 45.5g, Kohlenhydrate 67.8g, Eiweiß 22.1g



1. Brötchen aufbacken

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Brötchen** aufschneiden und in 3–5Min. im Ofen goldbraun backen. **Tipp:** Der Ofen muss nicht vollständig vorgeheizt sein.



2. Süßkartoffelpommes backen

Die **Süßkartoffel** ggf. schälen und in ca. 1cm dicke, pommesartige Stifte schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen, dann gleichmäßig verteilen und 15Min. im Ofen backen.



3. Zutaten vorbereiten

2EL Mayonnaise mit der **½ der Gewürzmischung**, ½TL Essig und ½TL Wasser verrühren. Für das **Dressing** 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen. Den **Käse** fein hacken.



4. Süßkartoffeln überbacken

Nach 15Min. Backzeit die **Süßkartoffeln** wenden und mit dem **Käse** bestreuen, dann weitere 5–7Min. backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist.



5. Tomate schneiden

Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



6. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4Min. braten, bis sie warm und knusprig sind. Die **unteren Brötchenhälften** mit der **Mayonnaise-Gewürz-Sauce** bestreichen, mit den **Schnitzeln** und den **Tomaten** belegen und mit den **oberen Brötchenhälften** bedecken. Die Burger mit den **Süßkartoffelpommes** und dem **Salat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**