MARLEY SPOON



Burger mit Veggie-„Hähnchen“ und Tomate

dazu Süßkartoffelpommes mit Käse und Salat

ca. 35min 4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große 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 752kcal, Fett 42.1g, Kohlenhydrate 67.6g, Eiweiß 22.0g



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 **Süßkartoffeln** ggf. schälen und in ca. 1cm dicke, pommesartige Stifte schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 2EL Olivenöl und ½ Salz vermengen, dann gleichmäßig verteilen und 15Min. im Ofen backen.



3. Zutaten vorbereiten

4EL Mayonnaise mit der **Gewürzmischung**, 1TL Essig und 1TL Wasser verrühren. Für das **Dressing** 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftige 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 **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden.



6. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 3EL 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.