



## Tex-Mex-Burger mit Bohnen-Käse-Patty

und buntem Salat, dazu Süßkartoffelpommes



30-40min



2 Personen

So ein leckerer vegetarischer Burger ist doch was Feines! Bei unserem selbst gemachten Patty aus schwarzen Bohnen, frischer Paprika und pikantem Tex-Mex-Gewürz läuft einem ja schon das Wasser im Mund zusammen, aber auch das Zubehör ist nicht ganz ohne: Eingelegte Zwiebeln, herrlich schmelzender Käse und knusprige Süßkartoffeln aus dem Ofen vollenden den gesunden Fast-Food-Genuss. Mmmh ...

## Was du von uns bekommst

- 1 Dose schwarze Bohnen
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Süßkartoffel
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 50g Semmelbrösel<sup>1</sup>
- 10g Koriander
- 50g geriebener Gouda<sup>7</sup>
- 2 Brioche-Burgerbrötchen<sup>1,3,7</sup>
- 1 Tomate
- 200g gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- 2,5EL Tomatenketchup
- 2EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- 1-2EL Speisestärke
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backrost
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer
- Sieb

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 802kcal, Fett 31.2g, Kohlenhydrate 100.4g, Eiweiß 26.9g



1. Gemüse vorbereiten

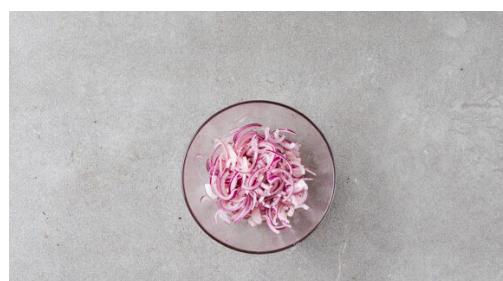


2. Süßkartoffel vorbereiten



3. Pattys formen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Bohnen** in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und grob würfeln. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, den **Knoblauch** und die **1/2 der Zwiebel** grob würfeln. Die **Paprika**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl vermengen.



4. Zwiebeln einlegen



5. Pattys überbacken

Die **Pattys** zu den **Süßkartoffeln** in den Ofen geben und 10Min. mitbacken. Inzwischen die **übrige Zwiebelhälfte** in feine Streifen schneiden und mit 2-3EL Essig, 1/2TL Salz und 1TL Zucker vermengen.

Die **Pattys** nach 10Min. wenden, mit dem **Käse** bestreuen und weitere ca. 10Min. backen. Beim Wenden der **Pattys** die **Süßkartoffeln** aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen. Die **Brötchen** horizontal halbieren und auf einem Backrost im Ofen 2-3Min. aufbacken.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Tomate** in Scheiben schneiden. 2EL Mayonnaise mit 1TL Ketchup und **1TL Zwiebelsud** verrühren und mit dem **Salat** vermengen. Die **Brötchen** nach Geschmack mit den **Pattys**, den **Tomaten**, den **Zwiebeln**, dem **Salat** und einigen **Süßkartoffelpalten** belegen. Die **Burger** mit den **restlichen Süßkartoffeln** und dem **restlichen Salat** servieren.