



## Chicken Burger vegan

mit Ofenkartoffeln und Sriracha-Mayo



20-30min



2 Personen

Wie gut, dass man auch als herbivore Genussmensch dank unserem Partner „The Vegetarian Butcher“ nicht auf einen herrlich saftigen Chicken Burger verzichten muss! Wir liefern dir heute alles für deinen veganen Fast-Food-Genuss, namentlich - natürlich - den Burger, der einem fluffigen Karottenbrötchen auferlegt wird. Passend dazu gibt es eine cremig-pikante Sriracha-Mayo und knusprige Basilikum-Kartoffeln. Lecker!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Minigurke
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Basilikum
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise<sup>10,12</sup>
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 vegane „Hähnchen“-Burgerpattys<sup>1,6</sup>
- 2 Karottenbrötchen<sup>1,6,11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

## Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Senf (10), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 729kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 77.0g, Eiweiß 20.4g



**1. Kartoffeln schneiden**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden.



**2. Kartoffeln backen**

Die **Kartoffeln** mit 2EL Olivenöl sowie je einem 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** gar und knusprig sind.



**3. Zutaten vorbereiten**

Die **Gurke** mit einem Sparschäler rundum in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



**4. Dip zubereiten**

Die **Gurken** mit **2EL Zitronensaft** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Mayonnaise** mit der **Sriracha-Sauce**, dem **Knoblauch** und **1EL Zitronensaft** verrühren.



**5. Pattys braten**

Die **Burgerpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun braten. Die **Brötchen** aufschneiden und 3-4Min. im Ofen knusprig aufbacken.



**6. Fertigstellen & servieren**

Die **Kartoffeln** mit **1TL Zitronenschale** und dem **Basilikum** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** mit etwas **Sriracha-Mayo** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, den **Gurken** und den **Tomaten** belegen. Mit den **Ofenkartoffeln** servieren und die **restlichen Sriracha-Mayo** dazu reichen.