



Chicken Burger vegan

mit Ofenkartoffeln und Sriracha-Mayo

 20-30min  3-4 Personen

Wie gut, dass man auch als herbivorer 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

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 10g Basilikum
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise^{10,12}
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 4 vegane „Hähnchen“-Burgerpattys^{1,6}
- 4 Karottenbrötchen^{1,6,11}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große 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 702kcal, Fett 34.1g, Kohlenhydrate 75.9g, Eiweiß 20.1g



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 4EL Olivenöl sowie je einem 1TL Salz und Pfeffer vermengen, auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** gar und knusprig sind. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



3. Zutaten vorbereiten

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



4. Dip zubereiten

Die **Gurken** mit 3EL Zitronensaft sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Mayonnaise** mit der **Sriracha-Sauce**, dem **Knoblauch** und 2EL Zitronensaft verrühren.



5. Pattys braten

Die **Burgerpattys** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 1-2TL 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 **restliche Sriracha-Mayo** dazu reichen.