



Veganer Burger mit Hummus und Gemüse

dazu Kartoffelspalten und Mayodip



30-40min



2 Personen

Burger sind ja allgemein dafür bekannt, Augen zum Leuchten zu bringen. Und auch dieses vegane Exemplar ist da keine Ausnahme. Mit Hummus, pflanzlichem Burgerpatty und lecker gewürzter Gemüseeinlage kommt es daher und bringt zusätzlich noch ein paar Freunde mit: Die knusprig gebackenen Kartoffelwedges und der frische Zitronen-Mayodip passen perfekt dazu! Lass das Leuchten beginnen!

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 2 vegane Burgerpattys ⁶
- 2 vegane Burgerbrötchen ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise ^{10,12}
- 1 Becher Hummus ¹¹

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 903kcal, Fett 48.4g,
Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 25.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren, in Spalten schneiden und mit dem **Bratkartoffelgewürz** sowie 1EL Olivenöl vermengen. Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen und im Ofen 25-30Min. goldbraun backen, dann mit 1/2TL Salz würzen.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zucchini** längs in dünne Scheiben schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Paprika** und die **Zucchini** mit der **1/2 des Zitronensafts**, der **1/2 der Gewürzmischung** sowie 1 EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



Das **Gemüse** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze braten, bis es weich ist. Das **Gemüse** aus der Pfanne nehmen und nach Geschmack mit **Zitronensaft** verfeinern. Die Pfanne auswaschen.



Die **restliche Gewürzmischung** mit 1 EL Olivenöl verrühren und auf die **Burgerpattys** streichen. Die **Pattys** in derselben Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2–3 Min. braten, bis sie goldbraun sind.



Die **Brötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben, dann mit der **veganen Mayonnaise** und der **Zitronenschale** zu einem **Dip** verrühren.



Den **Hummus** auf die **Brötchenhälften** streichen. Die **unteren Brötchenhälften** mit den **Pattys** und dem **Gemüse** belegen, mit den **oberen Brötchenhälften** abschließen. Die **Burger** auf Teller verteilen und mit den **Kartoffelspalten** und dem **Mayodip** servieren.