



Veggie-Burger mit Feta-Basilikum-Creme

dazu gebackene Kartoffelwedges



20-30min



2 Personen

So ein saftiger Veggie-Burger ist nie verkehrt! Im Gegenteil: Von den knusprigen veganen Pattys, die es sich nebst einer herrlich würzigen Fetacreme mit frischem Basilikum in luftigen Burgerbrötchen bequem gemacht haben, über die Gemüseeinlage in Form frischer Paprika, geriebener Karotte und aromatischer Zwiebeln bis hin zu den knusprigen Kartoffelwedges mit würzigem Dip ist einfach alles zu 100% richtig! Seufz ...

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Fetakäse ⁷
- 10g Basilikum
- 1 gelbe Paprika
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 2 vegane Burgerpattys ⁶

- 2EL Mayonnaise ³
- ½TL Honig oder Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe

Energie 1025kcal, Fett 59.2g,
Kohlenhydrate 90.5g, Eiweiß 31.3g



1. Kartoffeln backen




4. Paprika braten

2. Creme zubereiten

A top-down view of a black frying pan on a light grey surface. Inside the pan, two round salmon patties are cooking in a pool of dark oil. The patties are golden-brown with some darker, charred spots. The pan has a black handle extending to the right.

5. Pattys braten

3. Zutaten vorbereiten



6. Karotten würzen

Inzwischen die **Karotten** mit 1EL hellem Essig, 1/2TL Honig oder Zucker und je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Brötchenhälften** mit je **1EL der Basilikum-Creme** bestreichen. Die **Burger** nach Belieben mit den **Zwiebeln**, der **Paprika**, den **Pattys** und den **Karotten** belegen, dann mit den **Kartoffelwedges** auf Teller verteilen und mit dem **Dip** servieren.