



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 ...

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm breite Spalten schneiden, mit 2EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und dann im Ofen in 20-25Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit das Blech um 180° drehen.



4. Paprika braten

Die **Paprikastreifen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer bei starker Hitze 3-5Min. goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2. Creme zubereiten

Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und mit dem **Feta**, dem **Basilikum samt Stängeln**, 1EL hellem Essig, 1-2EL Wasser sowie 1 Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer glatten **Creme** pürieren. Nach Geschmack mit mehr Essig, Salz und Pfeffer verfeinern.



5. Pattys braten

Die **Brötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken. Die **Pattys** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. knusprig braten.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **1/2 des Bratkartoffelgewürzes** mit 2EL Mayonnaise und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dip** verrühren.



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.