



## Veggie-Burger mit Feta-Basilikum-Creme

dazu gebackene Kartoffelwedges



20-30min



3-4 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

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Feta Käse<sup>7</sup>
- 20g Basilikum
- 2 gelbe Paprika
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 4 Brioche-Burgerbrötchen<sup>1,3,7</sup>
- 4 vegane Burgerpattys<sup>6</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- 1TL Honig oder Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große 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 907kcal, Fett 50.7g, Kohlenhydrate 85.7g, Eiweiß 26.6g



**1. Kartoffeln backen**

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm breite Spalten schneiden, mit 4EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen vermengen und dann im Ofen in 20-25Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



**4. Paprika braten**

Die **Paprikastreifen** in einer großen 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**, 2EL hellem Essig, 2-3EL 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.



**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. Das **Bratkartoffelgewürz** mit 4EL Mayonnaise und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dip** verrühren.



**5. Pattys braten**

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



**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.