



Vegan Winner Winner Crispy Burger Dinner mit BBQ-Zwiebeln und Ofenkartoffeln

Vegan **wenig Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 750 kcal • Tag 5 kochen



The Vegetarian Butcher Winner Crispy Dinner



vegane Brioche Burger Buns



Ofenkartoffel



Tomaten



rote Zwiebel



BBQ-Sauce



vegane Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Balsamicoessig*, Öl*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Bratpfanne und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
The Vegetarian Butcher Winner Winner Crispy Dinner 10) 11) 13) 15) 17)	1 x 180 g	2 x 180 g
vegane Brioche Burger Buns 13) 15)	1 x 160 g	1 x 320 g
Ofenkartoffel	2 x 175 g	4 x 175 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
BBQ-Sauce 9) 10)	2 x 20 ml	4 x 20 ml
vegane Mayonnaise	2 x 25 g	4 x 25 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 430 g)
Brennwert	734 kJ/ 176 kcal	3138 kJ/ 750 kcal
Fett	12.3 g	52.4 g
– davon ges. Fettsäuren	1.1 g	4.5 g
Kohlenhydrate	12.5 g	53.5 g
– davon Zucker	3.5 g	15 g
Eiweiss	3 g	12.7 g
Salz	0.47 g	1.99 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 9) Senf 10) Sellerie 11) Soja 13) Glutenhaltiges Getreide 15) Weizen 17) Hafer

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

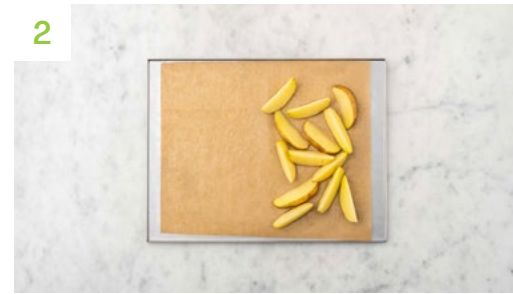


1 Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kartoffel nach Belieben schälen oder Schale dran lassen und in 2 cm dicke Spalten schneiden.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.



2 Kartoffel backen

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, etwas Platz für die **Burgerbrötli** lassen, mit 1 EL [2 EL] **Öl*** und etwas **Salz*** vermengen und im vorgeheizten Ofen für ca. 25 Min. goldbraun backen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Für die Zwiebeln

In einem kleinen Topf 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen, **Zwiebelstreifen** darin ca. 1 Min. anschwitzen. Topfinhalt mit 1 TL [2 TL] **Balsamicoessig***, 1 EL [2 EL] **Wasser*** und Hälfte der **BBQ-Sauce** ablöschen und unter gelegentlichem Rühren 4 – 5 Min. köcheln lassen, bis fast die gesamte **Flüssigkeit** verkocht ist, und die **Zwiebeln** leicht karamellisiert sind. Beiseitestellen.



4 Für die Toppings

Tomate in feine Scheiben schneiden. Leicht **salzen***.



5 Burger braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen und die **vegane Burger** 3 – 4 Min. je Seite anbraten.

Burgerbrötli aufschneiden und in den letzten 3 – 4 Min. der Kartoffelbackzeit mit auf das Backblech geben und aufbacken.



6 Burger anrichten

Burgerbrötli auf eine Seite mit **BBQ-Sauce** und auf die andere Seite mit etwas **Mayo** bestreichen. Die Unterseite mit den **Tomaten** belegen. **Vegane Burgerpatties** auf die **Tomaten** geben und mit **Zwiebelstreifen** toppen. **Burger** schliessen und zusammen mit den **Kartoffelsticks** auf Teller anrichten. Restliche **Mayonnaise** dazureichen und geniessen.

En Guete!