



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

Vegan **wenig Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 1037 kcal • Tag 5 kochen

6



The Vegetarian Butcher Winner Winner Crispy Dinner



vegane Brioche Burger Buns



Ofenkartoffel



Tomate (Roma)



rote Zwiebel



BBQ-Soße



vegane Mayonnaise



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Salz*, Balsamicoessig*, Öl*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
The Vegetarian Butcher Winner Winner Crispy Dinner 10 11 15 17	180 g	270 g	360 g
vegane Brioche Burger Buns 15	160 g	240 g	320 g
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Tomate (Roma) NL MA ES	1	2	2
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
BBQ-Soße 9 10	60 ml	80 ml	120 ml
vegane Mayonnaise	50 g	75 g	100 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. 500 g)
Brennwert	864 kJ/206 kcal	4340 kJ/1037 kcal
Fett	11,8 g	59,1 g
– davon ges. Fettsäuren	1,1 g	5,5 g
Kohlenhydrate	20,1 g	101 g
– davon Zucker	5 g	25,3 g
Eiweiß	4 g	20,2 g
Salz	0,61 g	3,07 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 **15** Weizen **17** Hafer

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **ES:** Spanien **EG:** Ägypten **FR:** Frankreich **BE:** Belgien



1 Kleine Vorbereitung

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

Kartoffel nach Belieben schälen 2 cm Spalten schneiden.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.



2 Kartoffel backen

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, etwas Platz für die **Burgerbrötchen** lassen, mit 1 EL [1,5 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 [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Zwiebelstreifen** darin ca. 1 Min. anschwitzen. **Topfinhalt** mit 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** und einem Drittel 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.



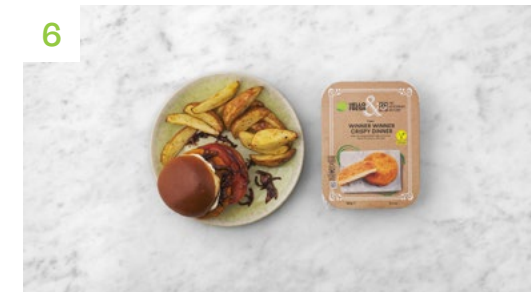
4 Für die Toppings

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



5 Burger braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und die **vegane Burger** 3 – 4 Min. je Seite anbraten. **Burgerbrötchen** aufschneiden und in den letzten 3 – 4 Min. der Kartoffelbackzeit mit auf das Backblech geben und aufbacken.



6 Burger anrichten

Burgerbrötchen auf eine Seite mit etwas **BBQ-Soße** 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** und **BBQ-Soße** dazureichen und genießen.

Guten Appetit!

Winner Winner Crispy Dinner von The Vegetarian Butcher

Da hat sich einer so richtig schick in Schale geworfen. Und zwar in eine lecker crunchige. Der vegane Burger ist außen knusprig, innen saftig und rundherum lecker – genauso, wie es sein sollte!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

