

# Veganer Crispy Chickimicki Burger mit Trüffelmayo BBQ-Zwiebeln und Ofenkartoffeln

Vegan 30 – 40 Minuten • 1047 kcal • Tag 3 kochen

32



BBQ-Soße



veganer Burger  
Bun mit Sesam



Ofenkartoffel



vegane Mayonnaise



Salatherz (Romana)



rote Zwiebel



Trüffelöl



Veganer Crispy  
Chickimicki Burger



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

### Gut im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Olivenöl\*, Balsamicoessig\*,  
Weißweinessig\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,  
1 kleinen Topf, 1 kleine Schüsseln und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

|   | 2P                                | 3P      | 4P    |
|---|-----------------------------------|---------|-------|
| BBQ-Soße <b>9)</b> <b>10)</b>   | 40 ml                             | 60 ml   | 80 ml |
| vegane Burger Bun mit Sesam <b>15)</b>  | 2                                 | 3       | 4     |
| Ofenkartoffel <b>DE</b>   <b>ES</b>   <b>NL</b>   <b>BE</b>   <b>FR</b>   <b>EG</b>   <b>MA</b>   <b>MT</b>   <b>IL</b>   <b>PT</b>   <b>CY</b> | 2                                 | 3       | 4     |
| vegane Mayonnaise   | 50 g                              | 75 g    | 100 g |
| Salatherz (Romana) <b>DE</b>  | 1                                 | 1       | 2     |
| rote Zwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>EG</b>  | 1                                 | 2       | 2     |
| Trüffelöl   | 8 ml                              | 12 ml** | 16 ml |
| Vegane Crispy Chickimicki Burger <b>10)</b> <b>11)</b> <b>17)</b>   | 1                                 | 2       | 2     |
| Öl*, Olivenöl*, Balsamicoessig*, Weißweinessig*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*   | Angaben im Text<br>nach Geschmack |         |       |

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*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. 530 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert               | 820 kJ/196 kcal | 4379 kJ/1047 kcal   |
| Fett                    | 11,70 g         | 62,49 g             |
| - davon ges. Fettsäuren | 1,12 g          | 5,97 g              |
| Kohlenhydrate           | 18,05 g         | 96,37 g             |
| - davon Zucker          | 3,99 g          | 21,29 g             |
| Eiweiß                  | 3,77 g          | 20,11 g             |
| Salz                    | 0,519 g         | 2,771 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 **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **FR:** Frankreich **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **MT:** Malta **IL:** Israel **PT:** Portugal **CY:** Zypern



## 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, abziehen und in feine Streifen schneiden.



## 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.



## 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 der Hälfte der **BBQ-Soße** ablöschen und unter gelegentlichem Rühren 4 – 5 Min. köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verkocht ist und die **Zwiebeln** leicht karamellisiert sind. Beiseitestellen.



## Für die Toppings

**Salatherz** halbieren, Strunk herausschneiden und **Salatblätter** quer in 0,5 cm dicke Streifen schneiden.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\*** zu einem **Dressing** verrühren. **Salatstreifen** dazugeben, gut vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Die Hälfte der **vegane Mayonnaise** und **Trüffelöl** in einer kleinen Schüssel vermischen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 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.



## Burger anrichten

**Burgerbrötchen** auf einer Seite mit **BBQ-Soße** und auf der anderen Seite mit **Trüffelmayo** bestreichen. Die Unterseite mit den marinierten **Salatstreifen** belegen.

**Vegane Burgerpatties** auf den **Salat** geben und mit **Zwiebelstreifen** toppen.

**Burger** schließen und zusammen mit den **Kartoffelsticks** auf Teller anrichten.

Restliche **Mayonnaise** dazureichen und genießen.

**Guten Appetit!**