

Veganer Crispy Chickimicki Burger mit Trüffelmayo BBQ-Zwiebeln und Ofenkartoffeln

Vegan Thermomix hilft • 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

thermomix

🕒 20 [25 | 30] Min.

🕒 30 [35 | 40] Min.

Gut im Haus zu haben

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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier,
1 kleine Schüssel, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

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



Kartoffeln backen

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

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

Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten 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 fortfahren.



Zwiebeln vollenden

Nach der Zwiebel-Dünstzeit 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig*** und die Hälfte der **BBQ-Soße** in den Mixtopf zugeben und **5 Min./90 °C/☞/Stufe 1** weiter dünsten. 10 Min. vor Ende der Kartoffel-Backzeit mit der Zubereitung fortfahren.



Dünsten

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Zwiebelstreifen und 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** in den Mixtopf geben und **10 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Burger braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und die **veganen 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.



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 eine kleine Schüssel geben, vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Burger anrichten

Burgerbrötchen auf eine Seite mit restlicher **BBQ-Soße** und auf die andere 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 Tellern anrichten.

Restliche **Mayonnaise** dazureichen und genießen.

Guten Appetit!