



Veganer Burger Thai-Style mit Röstzwiebeln und Süßkartoffelpommes

 ca. 35min  2 personen

Entdecke mit diesem Burger die verführerischen Aromen der thailändischen Küche! Saftige vegane Rindfleischpattys treffen heute auf Paprika, Thai-Basilikum, Sweet-Chili-Sauce und - jetzt kommt's - Röstzwiebeln. Alles schön in knusprige Burgerbrötchen eingebettet. Als Beilage gibt es würzige Süßkartoffelpommes aus dem Ofen. Ein echter Genuss auf pflanzlicher Basis. Guten Appetit!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 paprika
- 1 onbehandelde limoen
- 2 vegan rundvleesburgers²
- 50ml zoete chilisaus
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 2 burgerbroodjes¹
- 10g verse Thaise basilicum
- 1x gebakken uitjes¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- 2tl plantaardige boter
- peper en zout
- 45ml plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 978kcal, vet 55.3g, koolhydraten 89.0g, eiwit 27.9g



1. Süßkartoffeln schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** ggf. schälen und in ca. 1cm dicke, pommesartige Stifte schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 1½EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



4. Gemüse würzen

Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** mit ¾ der **Gewürzmischung** vermengen.



2. Gemüse rösten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und mit den Schnittflächen nach unten zeigend auf das Backblech geben. Die **Paprikahälften** von außen mit insgesamt ½EL Pflanzenöl einreiben und **jede Paprikahälfte** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Gemüse** ca. 18Min. im Ofen backen.



5. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** aufschneiden und auf einen Backrost geben. Das Backblech und den Backrost in den Ofen schieben und ca. 2Min. backen, bis die **Brötchen** knusprig und die **Süßkartoffeln** weich sind. Inzwischen die ½ der **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, die andere **Hälfte** für ein anderes Rezept aufbewahren.



3. Pattys braten

Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** in Spalten schneiden, die **übrige Hälfte** auspressen. Die **veganen Rindfleischpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5Min. braten, bis sie goldbraun und gar sind. Die **Sweet-Chili-Sauce**, den **Limettensaft** und 2TL vegane Margarine zugeben und die **Pattys** gut in der **Sauce** wenden.



6. Dip zubereiten

Die **restliche Gewürzmischung** mit 2EL veganer Mayonnaise und 1TL Wasser zu einem **Dip** verrühren. Die **Brötchenhälften** mit etwas **Dip** bestreichen, dann mit den **Pattys**, der **Paprika**, dem **Basilikum** und den **Röstzwiebeln** belegen. Die **Burger** mit den **Süßkartoffelpommes** anrichten und mit dem **restlichen Dip** und den **Limettenspalten** servieren.