



Griechischer Veggie-Burger mit Feta

dazu Süßkartoffelpommes mit Dill



ca. 30min



2 personen

Entdecke die verführerischen Aromen der Ägäis mit unserem köstlichen Veggie-Burger! Saftige vegane Rindfleischpattys treffen auf Paprika und würzigen Feta, eingebettet in knusprige Burgerbrötchen – ein Genuss für Vegetarier und alle, die es werden wollen. Als Beilage gibt es Süßkartoffelpommes aus dem Ofen, mit frischem Dill verfeinert. Ein sättigendes Gericht, das die Sonne Griechenlands auf deinen Teller bringt!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 paprika
- 10g verse dille
- 50g feta³
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 2 burgerbroodjes²
- 2 vegan rundvleesburgers⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 4tl mayonaise¹
- peper en zout
- 45ml olijfolie
- 2½ml azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 879kcal, vet 50.5g, koolhydraten 70.2g, eiwit 29.6g



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 Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



4. Gemüse würzen

Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** mit der ½ 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 Olivenöl einreiben und 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. Die Backbleche und den Backrost in den Ofen schieben und ca. 2Min. backen, bis die **Brötchen** knusprig und die **Süßkartoffeln** weich sind.



3. Feta marinieren

Die ½ des **Dills** grob schneiden. Den **Feta** grob zerbröseln und mit ½TL Essig und der ½ des **geschnittenen Dills** vermengen. Mit 1 Prise Pfeffer würzen und beiseitestellen.



6. Pattys braten

Die **veganen Rindfleischpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5Min. braten, bis sie goldbraun und gar sind. **Jede Brötchenhälfte** mit 1TL Mayonaise bestreichen, dann mit den **Pattys**, der **Paprika** und dem **Feta** belegen. Die **Süßkartoffelpommes** mit dem **restlichen Dill** vermengen und mit dem **Burger** servieren.