MARLEY SPOON

Vegetarischer Chili-Cheeseburger

mit Paprika und würzigen Süßkartoffelpommes

ca. 35min 2 personen

Entdecke die unwiderstehlichen Aromen unseres vegetarischen Chili-Cheeseburgers! Saftige vegane Rindfleischpattys mit BBQ-Sauce treffen auf gebackene Paprika und würzigen Cheddar, eingebettet in knusprige Burgerbrötchen. Als Beilage gibt es Süßkartoffelpommes aus dem Ofen, mit einer exotischen Gewürzmischung verfeinert. Ein sättigendes Gericht, das die Sonne auf deinen Teller bringt! Wir wünschen guten Appetit!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 paprika
- 2 vegan rundvleesburgers [5]
- 1 rode ui
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 burgerbroodjes [2]
- 75g geraspte cheddar [3]
- 1 zakje chipotle-chilivlokken
- 20ml BBQ-saus [1,4]

Wat je thuis nodig hebt

- 2tl boter [3]
- peper en zout
- 60ml olijfolie

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.

Kooktip
Wer mag, kann die Pommes mit etwas Ketchup servieren.

Allergenen
Selderij (1), Gluten (2), Melk (3), Mosterd (4), Soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 1031kcal, vet 60.4g, koolhydraten 78.5g, eiwit 35.6g

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.

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.

3. 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. Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Pattys** aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen. Die Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze auf dem Herd lassen.

4. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren ca. 10Min. braten, bis sie weich und gebräunt sind. Falls die **Zwiebeln** zu dunkel werden oder austrocknen, esslöffelweise Wasser zugeben.

5. Brötchen überbacken

Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** mit der **½ der Gewürzmischung** vermengen. Die **Brötchen** aufschneiden, den **Käse** darauf verteilen und auf einen Backrost geben. Das Backblech und den Backrost in den Ofen schieben und alles ca. 2Min. backen, bis der **Käse** zerlaufen ist und die **Süßkartoffeln** weich sind.

6. Fertigstellen & servieren

Die **Zwiebeln** mit **1 kräftigen Prise Chiliflocken**, der **BBQ-Sauce** und 2TL Butter vermengen und ca. 1Min. weiter braten. Nach Belieben mit mehr **Chiliflocken** sowie Salz abschmecken. Die **Pattys** in die Pfanne geben und gut in der **Sauce** wenden. Die **Brötchen** mit den **Pattys**, den **Zwiebeln** und den **Paprikahälften** belegen und die **Burger** mit den **Pommes** servieren.