

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

Vegan 30 – 40 Minuten • 1045 kcal • Tag 3 kochen

32



BBQ-Soße



vegane Brioche  
Burger Buns



Ofenkartoffel



vegane Mayonnaise



Salatherz (Romana)



rote Zwiebel



Trüffelöl



The Vegetarian Butcher  
Crispy Chickimicki Burger



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

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

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
BBQ-Soße <b>9) 10)</b>	40 ml	60 ml	80 ml
vegane Brïoches Burger Buns <b>15)</b>	160 g	240 g	320 g
Ofenkartoffel	2	3	4
vegane Mayonnaise	50 g	75 g	100 g
Salatherz (Romana)	120 g	120 g	240 g
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	2	2
Trüffelöl	8 ml	12 ml**	16 ml
The Vegetarian Butcher Crispy Chickimicki Burger <b>10) 11) 15) 17)</b>	180 g	360 g	360 g

\*\*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. 520 g)
Brennwert	834 kJ/199 kcal	4372 kJ/1045 kcal
Fett	11,9 g	62,5 g
– davon ges. Fettsäuren	1,1 g	6 g
Kohlenhydrate	18,4 g	96,2 g
– davon Zucker	4,1 g	21,2 g
Eiweiß	3,8 g	19,9 g
Salz	0,53 g	2,77 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 **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



## 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 Hälfte der **BBQ-Sauce** 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 geben 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 eine Seite mit **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 Teller anrichten. Restliche **Mayonnaise** dazureichen und genießen.

Guten Appetit!

## Crispy Chickimicki Burger von The Vegetarian Butcher

Da hat sich einer so richtig chick in Schale geworfen. Und zwar in eine lecker crunchige. Der vegane Burger ist außen knusprig, innen saftig und wenn er in der Pfanne brutzelt, lachen die Hühner. Vor Glück!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

