

# Laugen-Burger mit gebratenem Camembert Preiselbeer-Zwiebeln und Senf-Mayonnaise

Vegetarisch Thermomix hilft • 930 kcal • Tag 5 kochen

12



Laugenbrötchen



Mayonnaise



körniger Senf



Camembert



rote Zwiebel



Wildpreiselbeermarmelade



Salatherz (Romana)



Kürbiskerne



Radieschen



mittelscharfer Senf



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

thermomix

25 [25 | 30] Min.

30 [30 | 35] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*, Honig\*, Essig\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

|                                  | 2P              | 3P       | 4P    |
|----------------------------------|-----------------|----------|-------|
| Laugenbrötchen <b>15)</b>        | 180 g           | 270 g    | 360 g |
| Mayonnaise <b>8) 9)</b>          | 34 ml           | 51 ml    | 68 ml |
| körniger Senf <b>9)</b>          | 17 g            | 30 g**   | 40 g  |
| Camembert <b>7)</b>              | 250 g           | 375 g    | 500 g |
| rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b> | 1               | 2        | 2     |
| Wildpreiselbeermarmelade         | 25 g            | 50 g     | 50 g  |
| Salatherz (Romana) <b>DE</b>     | 1 g             | 2 g      | 2 g   |
| Kürbiskerne                      | 10 g            | 20 g     | 20 g  |
| Radieschen <b>DE</b>             | 100 g           | 150 g    | 200 g |
| mittelscharfer Senf <b>9)</b>    | 5 ml**          | 7,5 ml** | 10 ml |
| Öl*, Essig*, Honig*, Wasser*     | Angaben im Text |          |       |
| Salz*, Pfeffer*                  | 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. 440 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert               | 880 kJ/210 kcal | 3889 kJ/930 kcal    |
| Fett                    | 13,53 g         | 59,79 g             |
| – davon ges. Fettsäuren | 5,18 g          | 22,90 g             |
| Kohlenhydrate           | 13,13 g         | 58,05 g             |
| – davon Zucker          | 3,73 g          | 16,50 g             |
| Eiweiß                  | 8,49 g          | 37,52 g             |
| Salz                    | 0,962 g         | 4,253 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:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



## Für den Salat

2 – 3 in dünne **Radieschen** in Scheiben schneiden und für die **Burger** beiseitelegen.

Restliche **Radieschen**, die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **mittelscharfen Senf**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig\***, 1 EL [15 g | 20 g] **Öl\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig\***, 10 g [15 g | 20 g] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.



## Schneiden

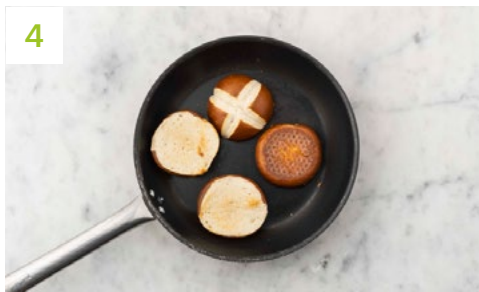
2 [3 | 4] Blätter vom **Salatherz** abtrennen und beiseitelegen. **Salatherz** halbieren, Strunk entfernen, **Salatherz** in 1 cm breite Streifen schneiden und zu den zerkleinerten **Radieschen** in die Schüssel geben, aber erst kurz vor dem Servieren unterheben.



## Für die Zwiebeln

**Zwiebel** abziehen und in feine Ringe schneiden. 10 g [15 g | 20 g] **Öl\***, **Zwiebelringe**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **8 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen in einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** und **körnigen Senf** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Rösten

**Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. rösten, bis sie bräunen. Dann herausnehmen.

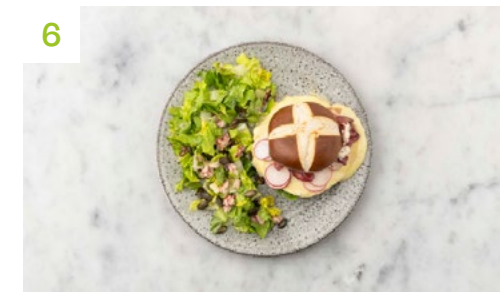
In derselben Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl\*** erhitzen. **Laugenbrötchen** aufschneiden, von beiden Seiten in der Pfanne bei mittlerer Temperatur 2 – 3 Min. leicht anrösten und herausnehmen.



## Camembert & Zwiebeln

In derselben Pfanne erneut 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl\*** erhitzen und die **Camemberts** von beiden Seiten jeweils 2 – 3 Min. braten, bis sie gebräunt und innen weich sind.

**Wildpreiselbeermarmelade** in den Mixtopf zugeben und **1 Min./90 °C/☞/Stufe 1** vermischen. Währenddessen **Salat** vermischen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

Schnittseiten der **Brötchen** mit **Senf-Mayonnaise** bestreichen. **Brötchenunterhälften** mit **Salatblatt** und **Camembert** belegen und mit beiseitegelegten **Radieschenscheiben** und **Zwiebeln** toppen. Mit **Brötchenoberhälften** schließen.

**Salat** auf Teller verteilen und mit **Kürbiskernen** bestreuen.

**Burger** daneben anrichten und genießen.

Guten Appetit!