

Loaded Fries! mit creamy Chimichurri & vegan Strips

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten & Transport

33

Vegan Klimaheld Thermomix hilft • 1001 kcal • Tag 5 kochen



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



Ofenkartoffel



Koriander



Petersilie glatt



rote Chilischote



Limette, ungewaschen



Knoblauchzehe



vegane Mayonnaise



veganer Burger Patty



rote Zwiebel



Karotte



Salatherz (Romana)



Gewürzmischung „Hello Piri Piri“



veganes cremiges Sojaprodukt

thermomix

⚡ 40 [45 | 50] Min.

🕒 40 [45 | 50] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Mehl*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Heize den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze (220 °C Umluft) vor.

Kochutensilien

Thermomix®, 2 große Schüsseln, 1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Ofenkartoffel DE ES NL BE FR EG MA MT IL PT CY	3	5	6
Koriander/Petersilie glatt	10 g	10 g	10 g
rote Chilischote NL	1	1	2
Limette, ungewachst VN BR CO MX	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
vegane Mayonnaise	50 g	75 g	100 g
vegane Burger Patty 15 16	200 g	300 g	400 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Karotte DE NL ES IL	2	3	4
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Piri Piri“	6 g	6 g	9 g**
veganes cremiges Sojaprodukt 11	100 g	150 g**	200 g
Öl*, Zucker*, Mehl*	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. 740 g)
Brennwert	564 kJ/135 kcal	4189 kJ/1001 kcal
Fett	9,02 g	66,98 g
– davon ges. Fettsäuren	2,21 g	16,39 g
Kohlenhydrate	9,12 g	67,72 g
– davon Zucker	2,03 g	15,09 g
Eiweiß	3,57 g	26,51 g
Salz	0,330 g	2,448 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: 11) Soja 15) Weizen 16) Gerste

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien **FR:** Frankreich **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **MT:** Malta **IL:** Israel **PT:** Portugal **CY:** Zypern **VN:** Vietnam **BR:** Brasilien **CO:** Kolumbien **MX:** Mexiko



1 Pommes vorbereiten

Gewaschene **Kartoffeln** erst längs in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und dann die Scheiben in 0,5 cm breite Stifte schneiden, sodass eine Pommesform entsteht.

Pommes in den Varoma-Behälter geben und 1 Min. unter warmen **Wasser** abspülen. **Pommes** aus dem V-Behälter nehmen, mit einem Handtuch trocknen und zusammen mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Mehl*** in einer großen Schüssel vermengen, sodass alle **Pommes** gut bedeckt sind.



4 Für den Salat

Karotte schälen und in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden.

Karottenstücke, veganes cremiges Sojaprodukt, Saft von 1 [2 | 2] **Limettenviertel**, 10 g [15 g | 20 g] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.

Salatherz halbieren, Strunk entfernen und in 1 cm breite Streifen schneiden, in die große Schüssel zugeben, aber erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.



2 Pommes backen

Pommes auf einem mit Backpapier belegten Backblech möglichst ohne Überschneidungen verteilen und mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** beträufeln.

Tipp: Nutze für 3 und 4 Personen 2 Backbleche.

Pommes im Ofen für 25 – 30 Min. goldbraun backen und nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Währenddessen **Limette** heiß abwaschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale abreiben. **Limette** vierteln.



5 Veganes Patty anbraten

Zwiebel halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Veganes Burger Patty in 0,5 cm dünne Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und darin die **vegane Patty**-Streifen und drei Viertel der **Zwiebelstreifen** bei mittlerer Hitze für 4 – 6 Min. anbraten. „**Hello Piri-Piri**“ hinzugeben und für 1 weitere Min. anbraten.

Pommes nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und kräftig **salzen***.



3 Für den Aioli

Blätter der **Kräuter** abzupfen.

Chili halbieren, entkernen, **Chilihälften** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden (**Achtung: scharf!**).

Knoblauch abziehen.

Kräuterblätter, Chilistücke und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Vegane Mayonnaise, Limettenabrieb, Saft von 1 [2 | 2] **Limettenviertel**, 20 g [30 g | 40 g] **Öl***, **Salz***, **Pfeffer*** und eine Prise **Zucker*** zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen. **Aioli** in eine kleine Schüssel umfüllen.



6 Anrichten

Restliche **Zwiebelstreifen** in die Schüssel zum **Salat** geben, alles gut vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Pommes auf Teller verteilen, mit den **vegane Patty**- und **Zwiebelstreifen** toppen und die **Chimichurri-Mayonnaise** darüber verteilen.

Karottenslaw daneben anrichten und genießen.

Guten Appetit!