

Vegan Jalapeño Cheese Burger in Brioche

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegan Klimaheld 30 – 40 Minuten • 899 kcal • Tag 5 kochen

25



veganer Brioche Bun



Veganer Burger Patty



Ofenkartoffel



Hefeflocken



vegane Mayonnaise



Jalapeño



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Tomate



rote Zwiebel



Ketchup



mittelscharfer Senf

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pflanzliche Margarine*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne mit Deckel und 2 kleine Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vegane Bröche Bun 15)	2	3	4
Vegane Burger Patty 15) 16)	200 g	300 g	400 g
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Hefeflocken	5 g	5 g	10 g
vegane Mayonnaise	25 g	50 g	50 g
Jalapeño NL	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	3 g	3 g	6 g
Tomate NL ES BE PL MA	1	1	2
rote Zwiebel DE	1	2	2
Ketchup 10)	34 ml	51 ml	68 ml
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	15 ml**	20 ml

**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	729 kJ/174 kcal	3763 kJ/899 kcal
Fett	9,03 g	46,63 g
– davon ges. Fettsäuren	2,95 g	15,25 g
Kohlenhydrate	16,82 g	86,87 g
– davon Zucker	3,67 g	18,97 g
Eiweiß	5,45 g	28,16 g
Salz	0,714 g	3,688 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 15) Weizen 16) Gerste

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland FR: Frankreich NL: Niederlande

ES: Spanien BE: Belgien PL: Polen MA: Marokko



Für die Kartoffelspalten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kartoffeln in 4 oder 6 Spalten schneiden.

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. goldbraun backen.



Brioche Brötchen toasten

In einer großen Pfanne mit Deckel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **pflanzliche Margarine*** erhitzen.

Brioche Brötchen darin auf den Schnittseiten 1 – 2 Min. toasten, bis sie goldbraun sind.

Jalapeño

Heiß her geht es, sobald die scharfe Paprikasorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.



Für die Käsesoße

Zwiebel halbieren und in feine Halbmonde schneiden.

Zwiebel in den letzten 10 Min. mit auf das Backblech neben die **Kartoffeln** geben.

Jalapeño (Achtung: scharf!) halbieren, entkernen und fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **vegane Mayonnaise**, **Hefeflocken**, **Jalapeño**, **Senf**, „Hello Smoky Paprika“, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** zu einer **Soße** verrühren.



Burger Pattys anbraten

In den letzten 5 Min. der **Kartoffelgarzeit** in derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Burger Patties darin auf der Schnittseite 1 – 2 Min. anbraten, bis sie gebräunt ist.

Burger Patties wenden, mit der **Soße** bestreichen und abgedeckt 1 – 2 Min. braten.



Für den Sriracha Dip

In einer zweiten kleinen Schüssel **Ketchup** und **Sriracha** zu einem **Dip** vermengen.

Tomate in feine Scheiben schneiden und **salzen***.

Brioche Brötchen waagrecht aufschneiden.

Vegane Burger Patties vorsichtig waagrecht halbieren.



Anrichten

Die Hälfte des **Srirachadips** auf den **Brioche Buns** verteilen, **Tomatenscheiben** darüber geben und jeweils 2 **Burger Patties** toppen.

Zwiebelstreifen darüber anrichten.

Kartoffelspalten daneben auf den Teller geben und mit restlichem **Srirachadip** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

