



Vegan Winner Winner Crispy Burger Dinner mit BBQ-Zwiebeln und Ofenkartoffeln

Vegan **wenig Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 750 kcal • Tag 5 kochen



The Vegetarian Butcher Winner Crispy Dinner



vegane Brioche Burger Buns



Ofenkartoffel



Tomaten



rote Zwiebel



BBQ-Sauce



vegane Mayonnaise



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Zucker*, Balsamicoessig*, Öl*, Pfeffer*, Salz*, Olivenöl*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Bratpfanne und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | 4P |
|---|-----------|-----------|
| The Vegetarian Butcher Winner Winner Crispy Dinner 10) 11) 13) 15) 17) | 1 x 180 g | 2 x 180 g |
| vegane Brioche Burger Buns 15) | 1 x 160 g | 1 x 320 g |
| Ofenkartoffel | 2 x 175 g | 4 x 175 g |
| Tomaten | 1 x 100 g | 2 x 100 g |
| rote Zwiebel | 1 x 80 g | 2 x 80 g |
| BBQ-Sauce 9) 10) | 2 x 20 ml | 4 x 20 ml |
| vegane Mayonnaise | 2 x 25 g | 4 x 25 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. 510 g) |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert | 734 kJ/ 176 kcal | 3138 kJ/ 750 kcal |
| Fett | 12.3 g | 52.4 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 1.1 g | 4.5 g |
| Kohlenhydrate | 12.5 g | 53.5 g |
| - davon Zucker | 3.5 g | 15 g |
| Eiweiss | 3 g | 12.7 g |
| Salz | 0.47 g | 1.99 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 13) Glutenhaltiges Getreide 15) Weizen 17) Hafer

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

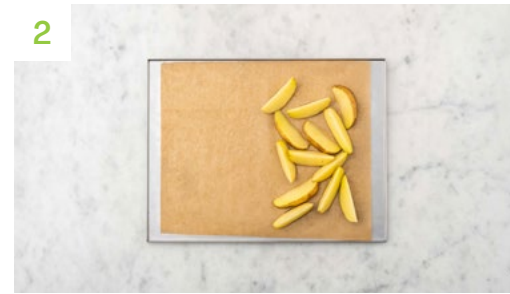


Kleine Vorbereitung

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

Kartoffel nach Belieben schälen 2 cm Spalten schneiden.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.



Kartoffel backen

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, etwas Platz für die **Burgerbrötli** lassen, mit 1 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 [2 EL] **Öl*** erhitzen, **Zwiebelstreifen** darin ca. 1 Min. anschwitzen. **Topfinhalt** mit 1 TL [2 TL] **Balsamicoessig***, 1 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.



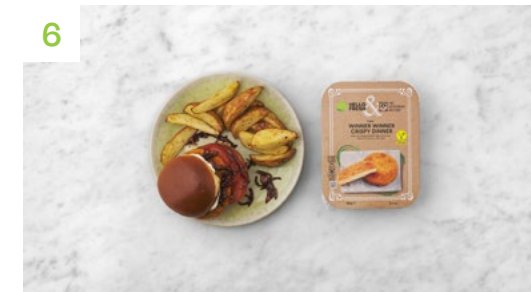
Für die Toppings

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



Burger braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen und die **vegane Burger** 3 – 4 Min. je Seite anbraten. **Burgerbrötli** aufschneiden und in den letzten 3 – 4 Min. der Kartoffelbackzeit mit auf das Backblech geben und aufbacken.



Burger anrichten

Burgerbrötli auf eine Seite mit **BBQ-Sauce** und auf die andere Seite mit etwas **Mayo** bestreichen. Die Unterseite mit den **Tomaten** belegen. **Vegane Burgerpatties** auf die **Tomaten** geben und mit **Zwiebelstreifen** toppen. **Burger** schliessen und zusammen mit den **Kartoffelsticks** auf Teller anrichten. Restliche **Mayonnaise** dazureichen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

