

# DINNERLY



## Veggie-Cheeseburger mit Apfel und Zwiebeln

an gratinierten Karottenpommes



ca. 30min



2 Portionen

Herzhaft und süß passen in vielen kulinarischen Fällen ganz fantastisch zusammen. So auch heute: Auf einem fluffigen Burgerbrötchen kuscheln sich ein herzhaftes Veggie-Pattie, geschmolzener Käse, karamellierte Zwiebeln und fruchtig-knackiger Apfel eng aneinander und sorgen für den ultimativen Aha-Moment bei jedem Bissen. Dazu gibt es Karottenpommes, die wir natürlich auch mit Käse überbacken. Harmonisch wie eh und je!

## WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 50g geriebener Gouda <sup>7</sup>
- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 2 vegane Burgerpattys <sup>6</sup>

## WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 1TL Butter <sup>7</sup>
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## KÜCHENUTENSILIEN

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- kleine Pfanne
- mittelgroße Pfanne mit Deckel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

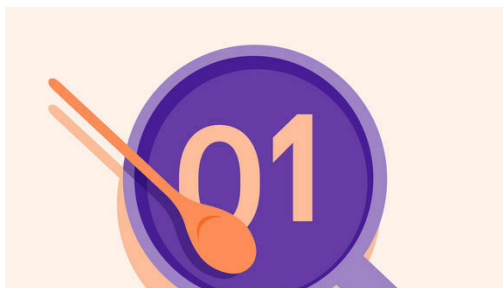
## ALLERGENE

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## NÄHRWERTANGABEN PRO

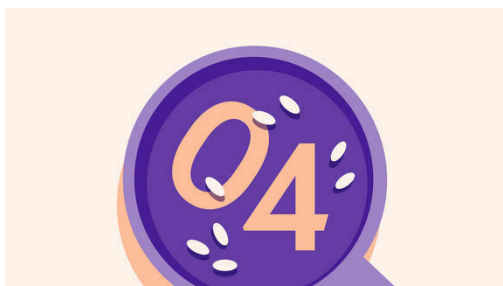
### PORTION

Energie 784kcal, Fett 47.7g, Kohlenhydrate 64.0g, Eiweiß 24.4g



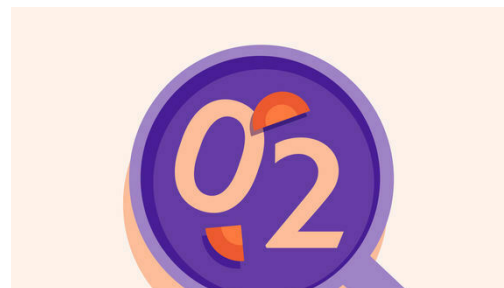
### 1. Karotten backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und in ca. 1cm dicke Stifte schneiden. Mit 2EL Olivenöl vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen in 20–25Min. goldbraun backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.



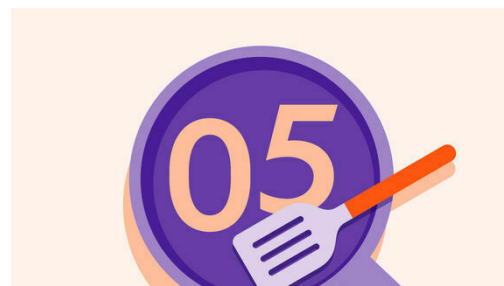
### 4. Karotten gratinieren

Die **Karotten** ca. 5Min. vor Ende der Backzeit mit der **1/2 des Käses** bestreuen und gratinieren lassen. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden, auf ein Backrost geben und im Ofen in 2–4Min. leicht knusprig aufbacken.



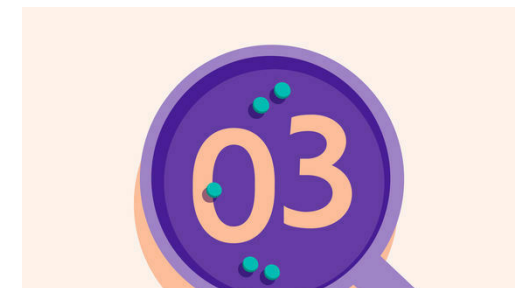
### 2. Zwiebel braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 1TL Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, die **Zwiebeln** zugeben, mit Salz würzen und unter gelegentlichem Rühren ca. 10Min. braten, dabei ggf. die Hitze etwas reduzieren. 2TL Essig zugeben und alles ca. 1Min. einköcheln lassen. Die Hitze noch weiter reduzieren, um die **Zwiebeln** warmzuhalten.



### 5. Burgerpattys braten

Die **Burgerpattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten, bis sie von beiden Seiten goldbraun sind. Den **restlichen Käse** auf den **Pattys** verteilen, die Pfanne abdecken und den **Käse** 1–2Min. schmelzen lassen. Die **Brötchen** mit den **Apfelscheiben**, den **Pattys** und den **Zwiebeln** belegen und mit den **Karottenpommes** servieren.



### 3. Apfel einlegen

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 1EL Olivenöl, 1TL Essig und 1TL Honig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Fix gerührt

Der eingelegte Apfel, das käsiges Burgerpatty und die karamellisierten Zwiebeln sind so saftig, dass es eigentlich keine Sauce auf dem Burger braucht. Wer dennoch gern eine hätte, verrührt einfach je 1EL Mayonnaise und Senf miteinander und verstreicht sie vor dem Belegen der Burger auf den Brötchenhälften. Burgersauce leicht gemacht!