



Veganer Chili Burger

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------------|------------|
| Zwiebeln, gelb | 2 St. |
| Peperoni Mix | 3 St. |
| bunter Blattsalat | 0.25 St. |
| Fleischtomaten | 1 St. |
| Margarine, vegan | 1 EL |
| Weizenmehl, Type 405 | 2 EL |
| Haferdrink Barista | 400 ml |
| Vegane Genießerscheiben | 8 Scheiben |
| Chili, gemahlen | 1 TL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Öl | 2 EL |
| Vemondo vegane Burger Pattys | 4 St. |
| Hamburgerbrötchen | 4 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne, Schneebesen

1. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Peperoni waschen, Strunk entfernen und fein hacken. Einzelne Salatblätter vom Strunk lösen, waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
2. In einem Topf Margarine und Mehl auf hoher Stufe ca. 2 Min. schmelzen und verrühren. Haferdrink Barista aufgießen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Auf mittlerer Stufe unter Rühren ca. 3 Min. leicht aufkochen, bis die Konsistenz cremig ist. Auf kleine Stufe stellen, Genießerscheiben hineinzupfen und unterrühren. Peperoni und Chili zugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt beiseitestellen.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 4 Min. goldbraun anbraten. Zwiebeln auf einem Teller beiseitestellen. In derselben Pfanne Burger-Patties ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen. Zum Schluss Hamburgerbrötchen halbieren und in der Pfanne mit den Schnittseiten nach unten ca. 3 Min. goldbraun rösten.
4. Vegane Burger nach Belieben mit Blattsalat, Burger-Pattie, Zwiebeln und Chili-Sauce belegen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die veganen Burger-Patties sind auch einfach auf dem Grill zubereitet.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 456 kcal |
| Kohlenhydrate | 48 g |
| Eiweiß | 10 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 21 g |