Rezept

Veganer Tex-Mex-Burger

Ein Rezept von Veganer Tex-Mex-Burger, am 29.04.2024

Zutaten

50 g	Tomatenmark
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
	Pfeffer
2	Tomaten
2 EL	Mehl
4	vegane Burgerpattys (Fertigprodukt oder selbst gemacht)
1 Glas	eingelegte Jalapeño-Ringe (160 g Abtropfgewicht)
	Salz
4	Salatblätter (z. B. Lollo bionda)
1	Zwiebel
¾ l	Öl
4	Hamburger-Brötchen (siehe Rezept-Tipp)
1-2 EL	mittelscharfer Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Für die Burgersauce das Tomatenmark mit 4 EL Jalapeño-Sud, 2 EL Wasser und ½ TL Paprikapulver verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und die Stielansätze entfernen.

2. Für die Röstzwiebeln die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mehl, ½ TL Salz und ½ TL Paprikapulver mischen. In einem Topf 5 cm hoch Öl erhitzen. Die Zwiebelringe im Mehl wenden und im heißen Öl goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten.

3. Den Backofen auf 150° vorheizen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burgerpattys darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die Brötchen aufschneiden und im heißen Ofen (Mitte) in 3 - 5 Min. knusprig rösten.

4. Die Brötchenhälften danach mit Senf bestreichen. Die unteren Hälften mit Salat, Tomatenscheiben und Röstzwiebeln belegen und die Burgersauce darauf verteilen. Je 1 Burgerpatty darauflegen und mit je 2 - 3 Jalapeño-Ringen belegen. Die Brötchendeckel auflegen und die Burger servieren. Dazu passt ein bunter Salat mit Kidneybohnen, Tomaten und Mais.