NO WASTE BURGER MIT KARTOFFEL-STREIFEN

4 PORTIONEN | 35 MIN | EINFACH

ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Vegane Burger

60 ml Kichererbsenwasser (Aquafaba)

1/2 Aubergine

300 g Kartoffelschalen

1 rote Paprika

1/2 Zucchini

1 rote Zwiebel

3 Knoblauchzehen

3 Tomaten

1 TL Zitronensaft

2 TL Senf

250 ml Pflanzenöl

1 TL Thymian

1 TL Rosmarin

etwas Salz

etwas Pfeffer

Bei diesem leckeren No Waste Rezept mit Garden Gourmet Vegane Burger und knusprigen Kartoffel-Streifen bleibt garantiert nichts übrig. Lass es dir schmecken!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Mayonnaise

Aquafaba mit dem Zitronensaft, fein gehackten Knoblauchzehen und Senf mit einem Stabmixer schaumig schlagen. Dabei nach und nach das Öl hinzugeben, bis eine Mayonnaise entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Vorbereitung Zutaten

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffelschalen waschen und eine Weile in Wasser legen. Dann abtropfen lassen und gut trocknen.

3. Zubereitung Kartoffelschalen

Die trockenen Kartoffelschalen bei starker Hitze in Öl anbraten. Wenn sie knusprig und goldbraun sind, aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf einem Backblech verteilen, mit Thymian sowie Rosmarin bestreuen und für weitere 5 bis 8 Minuten in den Ofen schieben. Nach dem Backen mit Salz bestreuen.

4. Zubereitung Gemüse

Paprika, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in etwas Öl unter Rühren etwa 5 Minuten lang anbraten, bis es gar ist. In der letzten Minute die Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian und Rosmarin würzen.

5. Zubereitung Vegane Burger

Garden Gourmet Vegane Burger nach Packungsangabe zubereiten und alles zusammen auf dem Teller servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE