CRISPY VISCH BURGER DELUXE

ZUTATEN

2 PORTIONEN | 30 MIN | EINFACH

2 Packungen Garden Gourmet Marine-Style Crispy Filet

200 Gramm Kartoffeln

4 Esslöffel Olivenöl

1 Karotte

1 Zitrone

1 Teelöffel Agaven-Dicksaft

etwas Salz

etwas Pfeffer

2 Esslöffel vegane Mayonnaise

2 Esslöffel gemischte Wildkräuter

2 kleine Salatgurken

2 Burgerbrötchen

2 Büschel Feldsalat

2 Esslöffel Chilisauce

Voller Fischgeschmack ganz ohne Fisch? Unser Burger mit dem Marine-Style Crispy Filet macht es möglich!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung

Heize den Backofen auf 200°C vor. Die Kartoffeln waschen, halbieren und auf einem Backblech oder einer großen Auflaufform ausbreiten.

2. Kartoffeln vorbereiten

Die Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und in der Mitte des Ofens ca. 20 Min. rösten, bis sie weich und braun sind. Während des Bratens gelegentlich wenden.

3. Karotte schneiden

Die Karotte schälen, halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in dünne Streifen schneiden und mit Zitronensaft und mit etwas Agavendicksaft würzen. Die Kräuter fein hacken und mit der Mayonnaise mischen.

4. Gurken schneiden und würzen

Die Gurken der Länge nach in Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern und mit etwas Zitronensaft und einem Löffel Chilisauce abschmecken.

5. Burger–Brötchen halbieren

Die Brötchen halbieren und die Schnittflächen beider Hälften in einer heißen Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Das „Fischfilet“ nach den Anweisungen auf der Packung braten oder im Ofen zubereiten.

6. Brötchen vorbereiten

Die Unterseite des Brötchens mit der Kräutermayonnaise bestreichen und den Feldsalat großzügig darauf verteilen.

7. Servieren

Den Karottensalat darauf verteilen und das "Fisch"-Filet darauf legen. Den Gurkensalat auf dem Filet verteilen, etwas Chilisauce darüber löffeln und die obere Brötchenhälfte aufsetzen. Zusammen mit den Röstkartoffeln anrichten.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE