



## Veganer Sieht-Chick-aus-Burger Louisiana Style

Zubereitet mit: The Vegetarian Butcher

ca. 40 min | einfach

### Zutaten

für 4 Portionen

- 100 g Karotten
- 100 g Staudensellerie
- 1 Frühlingszwiebel
- 7 EL Hellmann's Vegan Mayo 320 g Glas
- 1 EL Apfelessig
- 100 g veganer Blauschimmelkäse
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- 30 g vegane Butter
- 5 EL Tabasco
- 4 EL Hellmann's Tomaten Ketchup 500 ml
- 2 Packungen The Vegetarian Butcher Vegane SIEHT-CHICK-AUS BURGER (Burger-Patties auf Sojabasis, Typ Hähnchen)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 4 Burgerbrötchen (à 50 g)

### Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2854 kJ
Energie (Kilokalorien):	683 kcal
Fett:	50 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	37 g
davon Zucker:	7,7 g
Ballaststoffe:	8 g
Eiweiß:	17 g
Salz:	6,6 g

### Zubereitung

1. Den Grill vorbereiten und auf eine Temperatur von 200 °C erhitzen.

2. Für den Karotten-Sellerie-Salat Karotten in Julienne (feine Streifen) schneiden, Staudensellerie und Frühlingszwiebeln würfeln. Die Zutaten mit 1 EL Hellmann's vegan Mayo und Apfelessig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für den Blauschimmelkäse-Belag den Blauschimmelkäse zunächst zerbröckeln und anschließend mit 6 EL Hellmann's vegan Mayo und Schnittlauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Für die scharfe Soßenglasur vegane Butter, Tabasco und Hellmann's Tomaten Ketchup in eine Pfanne geben und auf einer Ecke des Grills schmelzen lassen. Gut umrühren. Anschließend die veganen Sieht-Chick-aus-Burger von beiden Seiten mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die veganen Sieht-Chick-aus-Burger kurz grillen ( $\pm 1,5$  Minuten) und wenden. Die Burger großzügig mit der scharfen Glasur bepinseln und weitere  $\pm 1,5$  Minuten grillen. Die Burger anschließend umdrehen, auch diese Seite mit der Glasur bestreichen und eine weitere Minute grillen, bis der Burger ganz heiß ist.

6. Die Brötchen aufschneiden und kurz auf dem Grill rösten. Mit dem Salat, den veganen Burger-Patties und dem Belag belegen und servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 35 min Kochzeit: 5 min

## Nutzungsbedingungen

### Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

### Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

### Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

### Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns