

Veganer Rösti-Cheese-Burger

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Burger

Für die Rösti

300 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1 große Möhre
1 Zwiebel
2 Esslöffel Mehl
1 Esslöffel Paniermehl
1 Prise(n) Muskat
Salz, Pfeffer
100 ml Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Für den veganen Kräuterquark

200 g Simply V Frischegegnuss Cremig
2 Esslöffel Zitronensaft
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie
2 Frühlingszwiebeln
1/2 Schälchen Kresse
Salz, Pfeffer

Für die Burger

2 Burger Buns (vegan)
4 Blätter Lollo Bianco
1 Handvoll Rucola
8 Simply V Burgerscheiben Cheddar Style
1 grüner Apfel
2 Zwiebeln

1 Esslöffel Öl
1/2 Schälchen Kresse

Wenn auch Veganer endlich "Cheese" sagen, kann das nur am herzhaften **Rösti-Cheese-Burger** liegen. Der lässt ihnen schon beim bloßen Anblick das Wasser im Mund zusammenlaufen. Der Grund für den käsigem Freudentaumel: die rein pflanzlichen **Simply V Burgerscheiben Cheddar Style**. Die Käsescheiben-Alternative schmilzt perfekt, wird dabei wunderbar cremig und verleiht dem Burger eine leckere Würze. In Kombination mit den knusprigen **Rösti-Patties**, Apfel, Salat und fluffigen Buns einfach zum Dahinschmelzen. Volles Cheeseburger-Feeling für alle Burgerfans, die auf tierische Stapelzutaten lieber verzichten möchten.

So geht **Cheeseburger ganz ohne Käse!**

Hier findest du die Simply V Burgerscheiben in deiner Nähe.

- 1 -

Für den Kräuterquark Frischegegnuss mit Zitronensaft glattrühren. Sämtliche Kräuter hacken, Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden und alles unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

- 2 -

Für die Burger Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und mit Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anschwitzen. 10-15 Minuten bei niedriger Hitze langsam karamellisieren lassen. Mit Salz würzen und aus der Pfanne nehmen.

- 3 -

Burger Buns halbieren und in derselben Pfanne auf den Schnittflächen leicht anrösten. Apfel entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Veganer Rösti-Cheese-Burger

- 4 -

Für die Rösti Kartoffeln und Möhren waschen und raspeln. In ein Sieb geben, mit etwas Salz bestreuen, vermengen und 10 Minuten ziehen lassen. Zwiebel schälen, fein reiben und unter die Masse mischen. Kartoffel-Möhren-Mischung in ein Küchentuch geben und gründlich ausdrücken, Flüssigkeit dabei auffangen.

- 5 -

In einer Schüssel Kartoffelmasse mit Mehl und Paniermehl vermengen. 2 EL der Abtropfflüssigkeit unterrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

- 6 -

Öl in einer Pfanne erhitzen, Teig mit den Händen zu Puffern in der Größe deiner Buns formen und zu knusprigen Rösti ausbacken. Die Rösti nach dem Wenden mit je 2 Burgerscheiben Cheddar Style belegen, Deckel auf die Pfanne geben und so lange weiter braten, bis die Scheiben geschmolzen sind.

- 7 -

Alle Burger Bun Hälften auf den Schnittflächen mit veganem Kräuterquark bestreichen. Unterseiten mit Lollo Bianco, Rucola und Apfel belegen. Rösti mit geschmolzenen Burgerscheiben darauf legen und mit karamellisierten Zwiebeln und Kresse toppen. Obere Bunhälften aufsetzen.