

# Spicy Crispy-Tofu Burger mit eingelegtem Gemüse dazu knusprige Kartoffelspalten

Vegan 40 – 50 Minuten • 1103 kcal • Tag 5 kochen

33



vegane Brioche  
Burger Buns



süßer Chili-Grill-Tofu



kleine Salatgurke



Karotte



rote Zwiebel



vegane Mayonnaise



Ofenkartoffel



Sriracha Sauce



Panko-Mehl



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Zucker\*, Pfeffer\*, Salz\*, Mehl\*, Weißweinessig\*, Wasser\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 tiefer Teller, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vegane Brioche Burger Buns <b>15)</b>	160 g	240 g	320 g
süßer Chili-Grill-Tofu <b>11)</b>	180 g	270 g**	360 g
kleine Salatgurke	1	2	2
Karotte <b>DE   IL   NL   FR   IT   ES</b>	1	2	2
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
vegane Mayonnaise	50 g	75 g	100 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	2	3	4
Sriracha Sauce	8 ml	12 ml**	16 ml
Panko-Mehl <b>15)</b>	25 g	37,5 g**	50 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 640 g)
Brennwert	725 kJ/173 kcal	4616 kJ/1103 kcal
Fett	9 g	57,5 g
– davon ges. Fettsäuren	0,9 g	5,7 g
Kohlenhydrate	18,4 g	117,1 g
– davon Zucker	4,4 g	28,2 g
Eiweiß	4,2 g	26,7 g
Salz	0,44 g	2,81 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene: 11) Soja 15) Weizen**

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer: DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien **EG:** Ägypten **BE:** Belgien



## Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Kartoffeln** halbieren und in Spalten schneiden.

**Kartoffeln** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. goldbraun backen.

**Burger Buns** in den letzten 5 Min. der Backzeit mit in den Ofen geben.



## Gemüse einlegen

**Karotte** nach Belieben schälen, längs halbieren und in feine Halbmonde schneiden.

**Gurke** längs halbieren und in feine Halbmonde schneiden.

**Zwiebel** halbieren und in sehr feine Streifen schneiden.

**Gemüse** in eine große Schüssel geben, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] heißem **Wasser\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL]

**Weißweinessig\***, 2 TL [3 TL | 4 TL] **Zucker\***, 0,25 TL [0,5 TL | 0,5 TL] **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



## Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **vegane Mayonnaise** und **Sriracha** zu einem **Dip** verrühren.



## Tofu panieren

**Tofu** waagrecht halbieren und mit Küchenpapier trocken tupfen. Wende Druck an, um einen Teil des im **Tofu** enthaltenen **Wassers** herauszudrücken.

Auf einem tiefen Teller 3 EL [4,5 EL | 6 EL] **Mehl\***, 7 EL [10,5 EL | 14 EL] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

**Panko-Mehl** auf einen zweiten tiefen Teller geben.

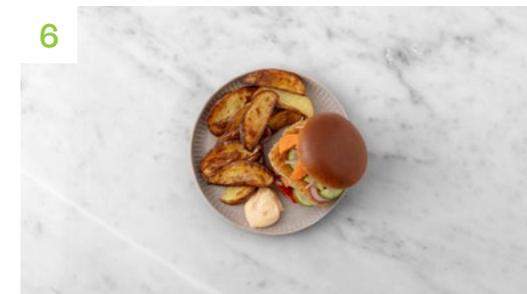
**Tofu** zuerst in die Teller mit der **Mehlmischung** geben und gründlich damit vermengen, dann rundherum in das **Panko-Mehl** drücken.



## Tofu anbraten

In einer großen Pfanne 4 EL [6 EL | 8 EL] **Öl\*** erhitzen.

Panierten **Tofu** dazugeben und von beiden Seiten 2 – 3 Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchenpapier legen, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## Anrichten

**Burgerbrötchen** auf beiden Seiten mit ein wenig **Sriracha-Mayo** bestreichen. Die Unterseite mit etwas eingelegtem **Gemüse** belegen und **Tofu** darauf geben.

**Burger** schließen und zusammen mit **Kartoffeln**, dem restlichen **Gemüse** und **Sriracha-Mayo** anrichten.

**Guten Appetit!**

## Sriracha Sauce

*Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Soße aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Chilischoten. Eine Zutat, an die Du Dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.*

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

