



Vegane VRIKADELLE auf Cocktailsauce im Burger

ZUTATEN für 2 Personen

Für die Kürbispommes:

1 kl. Hokkaido, in 0,5cm große Streifen
 120g Stärke
 300ml kaltes Sprudelwasser
 1 EL Paprikapulver
 1 TL Knoblauchpulver
 Salz, Pfeffer

Für die Cocktailsauce:

130g vegane Mayo
 3 EL Ketchup/Tomatenmark
 1 TL Essig/Zitronensaft
 1 TL Paprikapulver
 1 kl. Knoblauchzehe, gepresste
 Salz, Pfeffer

Für den Burger:

3-4 Gewürzgurken, längs geschnitten
 2-3 Salatblätter, brötchengroß gezupft
 1 kl. Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
 1 Tomate, in Ringe geschnitten
 2 Scheiben veganen Käse, *optional*
 2 Burgerbrötchen
 1 Pack. **Vegane VRIKADELLEN**
 1 EL Margarine

ZUBEREITUNG 1h

Zuerst den Kürbis bearbeiten: aushöhlen, Enden entfernen und in Pommesstreifen schneiden. Stärke in einer großen Schüssel mit Gewürzen mischen und mit Mineralwasser übergießen. Ein paar Pommes auf einen Pfannenwender legen und in die Marinade tunken. Dann mariniert auf's Backblech, aber so dass sich die Pommes nicht berühren. So mit allen Pommes. Im Backofen bei 200°C, Ober-/Unterhitze 30 Min. backen.

Die Mayo in eine kleine Rührschüssel geben. Alle Zutaten hinzugeben und verrühren. Mit Ketchup, Salz und Pfeffer abschmecken und bereitstellen.

Die Burgerzutaten vorbereiten und 2 **VRIKADELLEN** in beschichteter Pfanne und Margarine knusprig braten. Burgerbrötchen kurz auf dem Toaster/in einer Pfanne/im Backofen rösten. Pommes aus dem Ofen holen und alles anrichten.

Burger bestreichen und belegen, reinbeißen und genießen. Wer zuerst kleckert verliert! 😊

