



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Veggie-Burger mit St. Mang Limburger 40%

 45 Minuten  4 Portionen  Einfach



## Zutaten

- 1 St. Mang Limburger 40%
- 4 Burgerbrötchen
- 300 g Champignons
- 100 g Kichererbsenmehl
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Salatherzen
- 2 Tomaten
- 2 Süßkartoffeln
- 4 EL Mayonnaise
- 300 g Joghurt
- 2 TL Zucker
- 2 EL Balsamico Essig
- 4 EL Öl



## Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vor. Süßkartoffel in ca. 1 cm dicke Pommes schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit etwas Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen für 20-30 Min. backen, bis die Pommes außen goldbraun und innen weich sind.
2. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebelstreifen darin 3-4 Minuten andünsten. 1 EL Balsamico Essig und 1 TL Zucker hinzugeben und weitere 3-4 Minuten braten, bis die Zwiebeln weich und karamellisiert sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
3. Champignons grob in eine große Schüssel raspeln. Kichererbsenmehl und 50 ml Wasser hinzufügen und alles gründlich vermengen. Aus der Masse flache Pattys formen und diese nur von außen salzen. Limburger längs in 4 Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Pattys in die Pfanne geben und anbraten. Danach wenden, jeden Burger mit 2 Scheiben Käse belegen weiter anbraten, bis das Innere der Burger durchgegart ist.
4. In einer kleinen Schüssel Joghurt mit Mayonnaise verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Burgerbrötchen aufschneiden und im Ofen aufbacken. Die Brötchenhälften mit ein wenig Joghurt-Mayonnaise bestreichen. Die Brötchen mit Salat, Tomatenscheiben, Pattys und Zwiebeln belegen. Süßkartoffelpommes und restlichen Dip dazu genießen.

