# VEGANER BURGER MIT AIOLI UND KARTOFFELN

## ZUTATEN

4 PORTIONEN | 55 MIN | MITTLERE

2 Packungen garden gourmet Sensational Burger

100 ml Kichererbsenwasser

2 Teelöffel Senf

1 Esslöffel Zitronensaft

600 g Kartoffeln

1 rote Peperoni

1/2 Zucchetti

1 rote Zwiebel

1/2 Aubergine

3 Tomaten

Salz und Pfeffer

3 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Rosmarin

1 Esslöffel Thymian

1 Salatblatt (optional)

Sonnenblumenöl

Burger mal anders? Probiere dieses leckere vegane Burger Rezept mit Aioli und Kartoffeln.

## ZUBEREITUNG

### 1. Aioli zubereiten

Aioli zubereiten: In einer Schüssel die Kichererbsenflüssigkeit (60 ml) mit dem Saft einer halben Zitrone, zwei fein gehackten Knoblauchzehen und 1 Teelöffel Senf mischen. Mit einem Stabmixer oder Handrührgerät zerkleinern, bis die Masse schaumig ist. Das Öl (250 ml) während des Mixens hinzugeben, bis eine Mayonnaise entsteht. Je mehr Öl hinzugefügt wird, desto dicker wird sie. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrig gebliebenen Kichererbsen kann man mindestens 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

### 2. Kartoffeln zubereiten

Den Ofen auf 180C vorheizen. Die Ober- und Unterseite der Kartoffeln abschneiden und sie dick schälen. Die geschälten Kartoffeln können zur späteren Verwendung in Wasser aufbewahrt werden (maximal 2 Tage). Die Kartoffelschalen gründlich waschen und in ein wenig im Wasser liegen lassen. Abtropfen und gut trocknen. Eine 1 cm dicke Schicht Sonnenblumenöl in einer grossen Bratpfanne bei starker Hitze erhitzen. Kartoffelschalen darin knusprig und goldbraun braten. Aus dem Öl auf ein Küchenpapier schöpfen. Auf einem Backblech verteilen, mit etwas Thymian und Rosmarin bestreuen und für weitere 5 bis 8 Minuten in den Ofen schieben. Nach dem Backen mit Salz bestreuen.

### 3. Ratatouille zubereiten

Für das Ratatouille Peperoni, Zucchetti, Aubergine, rote Zwiebel und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in etwas Öl ca. 5 Minuten anbraten, bis es gar ist. In der letzten Minute die Tomate dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian und Rosmarin würzen.

### 4. Sensational Burger grillieren

Zum Schluss die Garden Gourmet Sensational Burger grillieren gemäss Verpackungsanweisung. Jetzt kann angerichtet werden.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE**