MEIN GENUSS



Rote Beete Burger mit Süßkartoffeln



It’s a match!

Die vegetarische Küche und Curry Typ Java passen zusammen wie die Faust auf's Auge! Überzeuge dich selbst!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Rote Bete mit Handschuhen schälen, um Verfärbungen zu vermeiden und in Würfel schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Auf *175°C Umluft* für etwa *30 Minuten* rösten. Du kannst auch fertig gekochte und abgepackte Rote Beete verwenden, dann entfällt der Röstvorgang. Allerdings ist der Geschmack dann nicht so intensiv und du brauchst später wahrscheinlich auch mehr Semmelbrösel.
2. Für die Süßkartoffelpommes eine lange Süßkartoffel schälen und in Streifen schneiden. In einer Schüssel mit etwas Olivenöl, **Pommes Gewürz** und 1 EL Semmelbrösel mischen und beiseitestellen.
3. Die geröstete Rote Bete zusammen mit den Kidneybohnen und Kichererbsen aus der Dose (abgetropft) in einen Mixer oder Küchenmaschine geben und ein paar Mal auf hoher Stufe pürieren. Die Textur soll nicht ganz cremig sein.
4. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Je nach Dicke zwei bis vier Patties formen und zusammen mit den **Süßkartoffel Pommes** im Backofen auf *190°C Umluft* insgesamt *30 Minuten* bräunen. Die Patties nach 15 min. wenden.
5. Den Java-Curry Beetroot Burger mit Avocado, Mayonnaise und Keimlingen wie Radieschenkresse in **Naan-Brot** servieren. Weitere Zutaten können natürlich ganz nach Geschmack beigefügt werden.

Zutaten

Für die Burger-Patties:

150 g Rote Bete, frisch
75 g Kidneybohnen
75 g Kichererbsen
1 EL Leinsamen, gemahlen
2 TL Zitronensaft
1 Ei
1 TL Curry Typ Java
0.5 TL Zitronenschalen gem.
2 EL Semmelbrösel
Salz nach Bedarf
Chilisauce nach Bedarf

Für die Süßkartoffel-Pommes:

1 Süßkartoffel
1 EL Semmelbrösel
Pommes Gewürz
2 EL Olivenöl

Als Beilagen:

Avocado
Mayonnaise
Keimlinge
Naan-Brot

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.04.2027.