



IMKEREI Pell

VEGGIE BURGER MIT TOPINAMBUR-HONIG WEDGES



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition April 2021

VEGGIE BURGER MIT TOPINAMBUR-HONIG WEDGES -WENN'S SCHNELL GEHN' SOLL

für ca. 2 Personen

1 Pkg. Vegini Burger
(gibt's bei Lidl, Spar und
Merkur)
2 Burger Brötchen
Scheibenkäse
2 Tomaten
etwas (Vogerl)salat
Burgersauce nach Wahl
1 Zwiebel

Für die Wedges:

5-8 Topinabur Knollen
(variiert nach Größe)
ca. 5-7 EL Olivenöl

1 TL Bio-Blütenhonig
1-2 gehackte
Knoblauchzehen
etwas geräuchertes
Paprikapulver,
Sonnentor "Holy Veggie"
Gewürz oder anderes
Ofengemüse Gewürz
Salz und Pfeffer nach
belieben

Für die Wedges den Ofen auf ca. 200°C Ober-
Unterhitze vorheizen. Den Topinabur waschen,
schälen und in Spalten schneiden. Nun die
Marinade bestehend aus Öl, Gewürzen, Honig,
Salz und Pfeffer sowie dem gehackten
Knoblauch zubereiten. Nun die Topinabur
Wedges mit der Marinade "massieren" und auf
ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Der Topinabur braucht ca. 25-40 Minuten im
Ofen, je nach Leistung des Geräts und
gewünschter Knusprigkeit. Die fertigen Wedges
können dann mit selbst gemachten Ketchup
(kann man auch ohne Zucker, mit etwas Honig
zubereiten), Burgersauce oder Kräuterdip
genossen werden.

Nun die Burger im Ofen ca. 10-15 min. gar
werden lassen, und kurz vor Ende den Käse auf
die Burger legen. Währenddessen die Brötchen
aufbacken, und die Tomaten und Zwiebel in
Scheiben schneiden. Zu guter Letzt, die fertigen
Brötchen mit Burgersauce, Burgerlaibchen und
Gemüse belegen und direkt genießen.

**Perfekt als schnelles Mittag- oder
Abendessen - Buger und Wedges gehen
einfach immer!**

Für mehr Inspirationen folgt uns gerne
auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr
über eine Google Bewertung von euch!

