



# Vegetarische Alpen Burger

## *Zubereitung*

1. Für die Gemüsechips das Gemüse schälen, dann in dünne Scheiben hobeln und in der Fritteuse ca. 4 Minuten bei 175 Grad frittieren. Anschließend aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen oder Gemüsescheiben in Öl wenden, gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad Umluft ca. 50 Minuten backen.
2. Vegane Mühlen Burger auf dem Grill von beiden Seiten goldbraun grillen. Laugenbrötchen auf dem Grill erwärmen.
3. Warme Brötchen durchschneiden und untere Hälfte mit Sahne-Meerrettich bestreichen, Preiselbeeren dazugeben und mit Salat belegen. Den Veganen Mühlen Burger darauflegen, mit einer Käsescheibe bedecken und mit Röstzwiebeln bestreuen. Burger mit Brötchenoberseite abdecken.

## *Zubereitungszeit*

ca. 40 Minuten

## *Zutaten*

### *Für 4 Personen*

- 350 g Gemüse (z.B. Rote Bete, Pastinaken, Möhren)
- Fett zum Frittieren
- 2 Packungen Vegane Mühlen Burger Typ Rind
- 4 Laugenbrötchen
- 4 EL Sahne-Meerrettich
- 4 TL Preiselbeeren
- einige Salatblätter
- 4 Scheiben Bergkäse
- 4 EL Röstzwiebeln

## *Nährwerte pro Portion*

2.216 kJ (531 kcal)

28 g Eiweiß

26 g Fett

43 g Kohlenhydrate