

Laugen-Burger mit gebratenem Camembert Preiselbeer-Zwiebeln und Senf-Mayonnaise

Vegetarisch Family Thermomix hilft • 928 kcal • Tag 3 kochen

12



Laugenbrötchen



Mayonnaise



körniger Senf



Camembert



rote Zwiebel



Wildpreiselbeermarmelade



Salatherz (Romana)



Kürbiskerne



Radieschen



Blütenhonig



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

⚡ 25 [25 | 30] Min.

🕒 30 [30 | 35] Min.

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten

Öl*, Essig*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Laugenbrötchen 15)	180 g	270 g	360 g
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 ml
körniger Senf 9)	17 g	30 g**	40 g
Camembert 7)	250 g	375 g	500 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Wildpreiselbeermarmelade	25 g	50 g	50 g
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
Kürbiskerne	10 g	20 g	20 g
Radieschen IT	100 g	150 g	200 g
Blütenhonig	8 g	15 g**	20 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 440 g)
Brennwert	883 kJ/211 kcal	3882 kJ/928 kcal
Fett	13,57 g	59,63 g
- davon ges. Fettsäuren	5,20 g	22,87 g
Kohlenhydrate	13,24 g	58,20 g
- davon Zucker	3,78 g	16,63 g
Eiweiß	8,51 g	37,38 g
Salz	0,945 g	4,155 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 9) Senf 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **IT:** Italien



Für den Salat

2 – 3 **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden und für die **Burger** beiseitelegen.

Restlichen **Radieschen**, die Hälfte vom **körnigen Senf**, **Honig**, 1 EL [15 g | 20 g] **Öl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig***, 10 g [15 g | 20 g] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.



Rösten

Kürbiskerne in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. rösten, bis sie bräunen. Dann herausnehmen.

In derselben Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen.

Laugenbrötchen aufschneiden, von beiden Seiten in der Pfanne bei mittlerer Temperatur 2 – 3 Min. leicht anrösten und herausnehmen.



Schneiden

2 [3 | 4] Blätter vom **Salatherz** abtrennen und beiseitelegen. **Salatherz** halbieren, Strunk entfernen, **Salatherz** in 1 cm breite Streifen schneiden und zu den zerkleinerten **Radieschen** in die Schüssel geben, aber erst kurz vor dem Servieren unterheben.



Camembert & Zwiebeln

In derselben Pfanne erneut 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen und die **Camemberts** von beiden Seiten jeweils 2 – 3 Min. braten, bis sie gebräunt und innen weich sind.

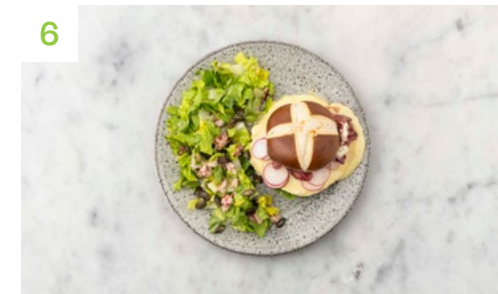
Wildpreiselbeermarmelade in den Mixtopf zugeben und **1 Min./90 °C/☞/Stufe 1** vermischen. Währenddessen **Salat** vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für die Zwiebeln

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. 10 g [15 g | 20 g] **Öl***, **Zwiebelringe**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **8 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen in einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** und restlichen **körnigen Senf** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Schnittseiten der **Brötchen** mit **Senf-Mayonnaise** bestreichen. **Brötchenunterhälften** mit **Salatblatt** und **Camembert** belegen und mit beiseitegelegten **Radieschenscheiben** und **Zwiebeln** toppen. Mit **Brötchenoberhälften** schließen.

Salat auf Teller verteilen und mit **Kürbiskernen** bestreuen. **Burger** daneben anrichten und genießen.

Guten Appetit!