



Besser essen.  
Besser leben.

# Vegetarischer Cheeseburger mit Pommes

👤 4 Stück ⌚ 20 Minuten 🌊 10 Minuten

## Zutaten

### Burger

- 4 Stck. Next Level Burger
- 1 Stck. Kopfsalat
- 2 Stck. Tomate
- 8 Scheibe(n) Cheddar
- 4 Stck. Brioche Brötchen
- 1 Stck. rote Zwiebel
- 2 Stck. Gewürzgurken

### Soße

- 4 EL Mayonaise
- 2 EL Barbecue-Grillsauce
- 2 EL Ketchup
- 1 TL Senf
- 2 EL Worcestersauce
- 1 Stck. Knoblauch
- 1 Stck. Gewürzgurken
- 1 Prise Salz
- 1 Prise AMC Pepper Trio (oder Pfeffer)

### Pommes

- 650 g tiefgekühlte Pommes frites (für den Backofen)



## Zubereitung

### Burger

1. Die 4 Burger Frikadellen in die kalte Hotpan geben.
2. Die Navigeno auf Stufe 6 schalten.
3. Den Audiotherm 2x auf das "Fleischsymbol" drehen.
4. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist,
5. Die Frikadellen für ca. 1 Minute weiter braten lassen. Anschließend die Frikadellen umdrehen und die Navigeno komplett ausschalten. Die Hotpan mit geschlossenem Servierdeckel zur Seite stellen.
6. Nach ca. 5 Minuten den Servierdeckel öffnen und den Käse auf den Frikadellen verteilen und den Deckel wieder schließen.
7. Anschließend die Burgerbrötchen mit einer Pfanne kurz rösten.
8. Anschließend auf beiden Seiten einbisschen von der selbstgemachten Burgersoße auftragen.
9. Eine Scheibe Käse drauflegen.
10. Die Frikadelle auf den Käse legen.
11. Eine Scheibe von der roten Zwiebel, Tomate und zwei Scheiben von den Gewürzgurken drauflegen. Auf der andern Seite des Brötchen kommt ein Salatblatt.
12. Zum Schluss noch einbisschen von der selbstgemachten Soße drübergeben.

### selbstgemachte Soße

13. 4 EL Mayonaise, 2 EL Barbecue-Soße, 2 EL Ketchup und 2 EL Worcester zusammenmischen. Anschließend eine Knoblauchzehe fein machen und ebenfalls untermischen. Zum Schluss eine Gewürzgurke klein hacken und hineingeben. Alles würzen mit Salz und Pfeffer.

*Dies ist ein User-Rezept. Es wurde nicht von AMC getestet.*

## TiefkühlPommes

14. Den 3,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe 6 schalten.
15. Den Audiotherm 2x auf das Fleischsymbol drehen.
16. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, die Pommes in den Topf legen und den Topf in den Servierdeckel stellen.
17. Die Navigeno Überkopf auf den Topf legen und auf Stufe 2 drehen.
18. Den Audiotherm auf 5 Minuten einstellen.
19. Sobald die 5 Minuten abgelaufen sind, die Pommes einmal gut durchmischen.
20. Sobald gut durchgemischt ist, wieder für 5 Minuten backen lassen.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



HotPan Stielgriff 28cm 3.0l



Topf 24cm 3.5l



Navigeno