



Veganer Grillteller mit Kartoffelsalat, Hacksteaks und Senfdip



Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	1 TL
Radieschen	6 St.
Minigurken	3 St.
Gewürzgurken	100 g
Zitronen	1 St.
Dill, frisch	10 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Schalotten	1 St.
Vegane Frischtaufstrich, Natur	150 g
Paprika, edelsüß	1 TL
Süßer Senf	1 EL
Dijon Senf	4 EL
Pfeffer, bunt	
Olivenöl	3 EL
Agavendicksaft	2 EL
Vemondo vegane Burger Pattys	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, großer Topf mit Deckel, Grill

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen. Zugedeckt ca. 20 Min. weich garen. Radieschen waschen, Strunk entfernen und in feine Scheiben schneiden. Minigurken waschen und in Scheiben schneiden. Gewürzgurken in ein Sieb abgießen, Gewürzgurkenwasser auffangen und Gurken fein würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Knoblauch und Schalotte schälen und sehr fein hacken. Mit Streichgenuss, Paprikapulver, süßem Senf und 2 EL Dijon Senf in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In einer Schüssel 150 ml Gewürzgurkenwasser, 2 EL Dijon Senf, Olivenöl, 3–4 EL Zitronensaft und Agavendicksaft mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Kartoffel abgießen, pellen und noch lauwarm in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in die Marinade geben. Gurken, Radieschen und Kräuter zugeben und alles vorsichtig unterheben.
4. Burger Pattys auf dem vorgeheizten Grill ca. 10 Min. rundherum knusprig grillen. Kartoffelsalat nochmals mit Salz abschmecken, auf Teller verteilen und mit veganen Burger-Buletten und Senfdip servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Perfekt, um Kartoffeln vom Vortag zu verarbeiten!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	535 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	23 g