

Super - Sweet - Potato - Burger

Burger gehen immer. Süsskartoffeln auch. Wir haben da eine feine Idee für euch, wie sich beides verbinden lässt. Inklusive kulinarischem Highlight: THOMY Mandelöl-Mayo.

 25 Minuten

 2 Burger

So geht's

1. Süsskartoffeln schälen, in dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Süsskartoffelscheiben nacheinander in den Toaster stecken und auf höchster Stufe 5-10 Min. toasten, bis sie schön knusprig sind.
2. Radieschen in dünne Scheiben schneiden, Spinat waschen und abtupfen.
3. Eier verquirlen und zu 2 kleinen Omelettes braten. Salzen und pfeffern.
4. Jeweils eine Scheibe Süsskartoffel mit Spinat, Radieschen und einem Omelette belegen. Darauf wieder eine Schicht Spinat und Radieschen packen sowie mit Kresse und THOMY Mandelöl-Mayo toppen. Mit der zweiten Scheibe Süsskartoffel

Zutaten

- THOMY Mandelöl-Mayo
- 4 EL gehackte Mandeln
- 2 mittelgrosse Süsskartoffeln
- 4 Eier
- 100 g Babyspinat
- 1 Bund Radieschen
- 1 Päckchen Kresse
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten

Du willst nochmal schauen, wie so ein Burger am besten belegt wird? Kein Problem! Hier findest du ein kurzes Video zur Zubereitung: [\(LINK\)](#). En Guete!

