

Veggie Burger mit Knuspergemüse

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Burger

Für die Burger

2 Brioche Burger Buns
180 g Rügenwalder Mühle Vegetarische Mühlen
Frikadellen (groß)
2 Esslöffel Pflanzenöl
1 Kugel Mozzarella

Für die Tomatensalsa

100 g Cherrytomaten
80 g getrocknete Tomaten
1/2 Bund Schnittlauch
1 Schalotte
1 Esslöffel heller Balsamico-Essig
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Basilikumcreme

1 Bund Basilikum
4 Esslöffel Mascarpone
2 Esslöffel Crème fraîche
1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

Für das Knuspergemüse

1/2 Aubergine
1/2 Zucchini
1/2 Gemüsezwiebel
150 g Mehl
200 ml kaltes Wasser
5 Eiswürfel
1 Ei
500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
1 Prise(n) Salz

Bacon gerne mal links liegen.

- 1 -

Für die Tomatensalsa Cherrytomaten fein würfeln, getrocknete Tomaten und Schnittlauch fein hacken, Schalotte schälen und fein würfeln. Mit Balsamico und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Für die Basilikumcreme Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Zitrone waschen, Schale abreiben und den Saft einer Hälfte auspressen. Zusammen mit Mascarpone und Crème fraîche cremig mixen, mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

- 3 -

Für das Knuspergemüse Eiswürfel in Wasser schmelzen lassen. Ei aufschlagen, mit Wasser verquirlen und Mehl nach und nach dazugeben. Weiter verquirlen, bis ein glatter Teig entsteht.

- 4 -

Aubergine und Zucchini waschen, Zwiebel schälen und alles in 0,5 cm dicke Scheiben bzw. Ringe schneiden. Pflanzenöl in einem Topf auf ca. 170 °C erhitzen. Gemüsescheiben und Zwiebelringe in etwas Mehl wenden, einzeln durch den Teig ziehen und im heißen Fett 3-4 Minuten knusprig ausbacken. Dabei immer wieder wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

- 5 -

Für die Burger Mozzarella würfeln. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und vegetarische Frikadellen 4-5 Minuten darin anbraten.

Vegetarisch, handlich, gut - so muss ein echter Veggie-Burger sein! Bei diesem Prachtexemplar stapeln sich Basilikumcreme, Tomatensalsa, extra große vegetarische Frikadellen und knusprig frittiertes Gemüse zwischen selbstgebackenen Brioche Buns in den Himmel. Dafür lassen auch wahre Burger-Fans Rindfleisch-Patties und

Veggie Burger mit Knuspergemüse

- 6 -

Burger Buns halbieren und mit Basilikumcreme bestreichen. Die unteren Hälften mit je einer Scheibe gebackener Aubergine und einer Frikadelle belegen. Mit Salsa, Mozzarella, gebackener Zucchini und Zwiebelring toppen. Obere Bunhälften aufsetzen und servieren.

