

Holgers Double Delicious Burger deluxe

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 großen Burger

Für die Burger-Buns

100 g Maismehl
100 g Weizenmehl
30 g Kürbiskerne, fein gehackt
100 ml lauwarmes Wasser
1/2 Teelöffel Currypulver
Salz, Pfeffer

Für das Puten-Patty

150 g Putenhackfleisch
1/2 rote Chili, fein gewürfelt
1/4 rote Zwiebel, fein gewürfelt
1 Teelöffel frischer Koriander, gehackt
1 Teelöffel frischer Ingwer, fein gehackt

Für das Gemüse-Patty

2 Champignons, fein gewürfelt
1/8 rote Paprika, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
40 g Pankomehl
1 Ei
1 Teelöffel Tomatenmark
4 Esslöffel Haferflocken
1 Esslöffel Wasser
Salz, Pfeffer

Für die Avocado-creme

1/2 Avocado
1 Teelöffel Joghurt
1 Teelöffel Zitronensaft
Salz

Sonstiges

100 g Süßkartoffel
2 Salatblätter
1 große Tomatenscheibe
1/2 Zucchini
1 Scheibe Mozzarella
Pflanzenöl (zum Braten)

- 1 -

Alle Zutaten für die Burger Buns verkneten und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

- 2 -

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen, in Stifte schneiden, mit Öl bestreichen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf mittlerer Schiene im Ofen backen, bis sie weich sind (ca. 30 Minuten).

- 3 -

In der Zwischenzeit die Zutaten für das Fleisch-Patty vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer dicken Scheibe formen. Die Zutaten für das Gemüse-Patty ebenfalls vermischen, gut durchkneten, würzen und zu einem zweiten Patty formen.

- 4 -

Für die Creme das Avocadofruchtfleisch mit einer Gabel zerstoßen, mit Joghurt und Zitronensaft vermengen und mit Salz abschmecken.

Holgers Double Delicious Burger deluxe

- 5 -

Aus dem Teig für die Burger-Buns eine Brötchenober- und Unterhälfte formen. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Brötchenhälften darin von beiden Seiten ausbacken. Abtropfen lassen und beiseitelegen.

- 6 -

In einer zweiten Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Beide Burger-Pattys darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten. Zum Schluss das Fleisch-Patty mit einer Scheibe Mozzarella belegen und kurz in den Ofen zu den Süßkartoffel-Pommes geben, bis der Käse anfängt zu zerlaufen.

- 7 -

Die Zucchini in breite Streifen schneiden (zum Beispiel mit einem Sparschäler) und kurz von beiden Seiten anbraten (ca. 3 Minuten).

- 8 -

Zum Schichten des Burgers die Brötchenunterhälfte mit einem Salatblatt und der Tomatenscheibe belegen. Gemüse-Patty, Zucchinistreifen und Fleisch-Patty darauf schichten. Etwas Avocadocreme auf dem Mozzarella verstreichen und das Ganze mit einem weiteren Salatblatt belegen. Brötchenoberhälfte aufsetzen.

- 9 -

Zusammen mit den gesalzenen Süßkartoffelpommes und der restlichen Avocadocreme servieren.