Burger mit schwarzem Rettich-Pattie

BEHR GEMÜSEGARTEN

Zutaten für 2 Personen

Zutaten für 4 Brötchen:
Salat nach Wahl
1 Fleischtomate
2-4 Scheiben Goudakäse
Paprikasauce
Burgersauce

Für die Patties:
100 g schwarzer Rettich
100 g Natur-Tofu
90 g Haferflocken
75 ml Gemüsebrühe
1 Ei
1-2 Stangen Frühlingszwiebeln
1-2 EL Speisestärke
1 EL Paprikasauce
Salz und Pfeffer

Für den Coleslaw:
100 g schwarzer Rettich
1 Karotten
1-2 Stangen. Frühlingszwiebeln
1 EL Leinsamen geschrotet
100 g Schmand
1 TL Agavendicksaft
Salz und Pfeffer

Für die Patties die Gemüsebrühe in einem Topf kurz zum Kochen bringen. Die Haferflocken hineingeben und mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Währenddessen den schwarzen Rettich schälen, waschen und fein raspeln. Das Ei verquirlen und den Tofu mit einer Gabel zerdrücken. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Nun alles zusammen in eine Schüssel geben und durchkneten. Die Speisestärke darüber sieben, sodass es eine cremige Masse ergibt. Die Paprikasauce, Salz und Pfeffer zur Pattie-Masse hinzugeben und gut durchkneten.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Masse zu Bratlingen formen. Die Bratlinge 5 Minuten anbraten. Patties wenden, eine Scheibe Käse drauflegen und weitere 5 Minuten braten lassen.

In der Zwischenzeit für den Coleslaw 100 g schwarzen Rettich und eine Karotte fein reiben. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alles zusammen mit den Leinsamen, Agavendicksaft und Schmand vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brötchen in den Backofen gemäß Packungsanleitung aufbacken. Währenddessen den Salat waschen und die Fleischtomate in feine Scheiben schneiden.

Das Burgerbrötchen mit Paprikasauce bestreichen. Mit dem Salat, Bratling, Tomate und Coleslaw belegen und mit Burgersauce toppen.

Guten App