



SABRINAS VEGGIE-BURGER

von Sabrina Wessels



ZUTATEN für ca. 4 Portionen

Burgersauce:

- 400 g Mayonnaise
- 2 EL Sweet Chillisauce
- 3 EL Tomatenketchup
- 1,5 TL Schmauszeit Senf*

Zutaten Patties:

- 2 Dosen Kidneybohnen (abgetropft)
- 2 Zwiebeln (schälen und halbieren)
- 2 Knoblauchzehen (schälen und halbieren)
- 160 g zarte Haferflocken
- 40g Sojasauce
- 2,5 TL Meet & Veggie*

Außerdem:

- 6 getoastete Burger Buns
- 2 rote Zwiebeln (in Ringen)
- 1 Gurke (in Scheiben)
- 2 Tomaten (in Scheiben)
- Lollo Rosso Salat (waschen)
- 6 Scheiben Schmelzkäse
- etwas Omas Butteröl* zum Braten

ZUBEREITUNG

Für die Burgersauce alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren.

Für die Patties alle vorbereiteten Zutaten in den Thermomix-Behälter geben und 30 Sek. / Stufe 5 mixen. Ggf. mit dem Spatel einmal unterrühren und nochmals 10 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Die Pattiemasse in 6 gleich große Patties formen (à ca. 130 g).

Eine Pfanne mit etwas Omas Butteröl erhitzen.

Die Patties von einer Seite knusprig anbraten, dann wenden und den Schmelzkäse auf die gebratene Seite legen.

Nun die untere Seite ebenfalls knusprig anbraten.

In der Zwischenzeit die Burger Buns mit Burgersauce bestreichen, etwas Salat auf die untere Hälfte geben, darauf dann je 1 Pattie legen, mit Gurken, Tomaten und Zwiebelringen belegen und nochmal einen großzügigen Löffel Burgersauce auf dem Burger verteilen. Anschließend den Burger Deckel auflegen.

Tipp

Als Beilage passen Pommes Frites mit Fritten Frieda* perfekt dazu!

*Edelschmaus Originalprodukt