
Veggie-Burger

reicht für 4 kleine Burger

4 kleine Burgerbuns (gekauft oder selbst gemacht)
4 Blätter Eisbergsalat
1 Tomate
4 kleine Essiggurken
2 El Röstzwiebeln
150g Bratlingsmischung (+Wasser)
4 Scheiben Käse
100g Salatcreme oder Mayonnaise
1 Tl Senf
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Pfeffer
1/2 Tl gemischte Kräuter (gefroren)



Die Mischung für die Bratlinge in eine Schale geben und mit kochendem Wasser nach Packungsanweisung aufgießen und ziehen lassen.

Währenddessen das Gemüse vorbereiten und aus Salatcreme, Senf, Zitrone, Pfeffer und Kräutern die Soße anrühren. Die Brötchen bei ca. 75°C Ober-Unterhitze ein paar Minuten in den Ofen legen. Dann aufschneiden und beide Hälften mit Soße bestreichen.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Aus der Bratlingsmasse vier Patties formen und von beiden Seiten schön braun braten. Auf jede Brötchenunterseite einen Bratling legen. Wieder mit etwas Soße bestreichen und mit dem Gemüse belegen. Den Salat legen wir immer erst gaaaanz zum Schluss drauf. Auch auf diese Schicht wieder ein bisschen Soße geben. Wer mag, kann noch Röstzwiebeln dazu geben. Zuletzt kommt die Scheibe Käse drauf und natürlich die Brötchenoberseite.

Den fast fertigen Burger jetzt für ein paar Minuten bei 100°C Ober-Unterhitze in den Ofen legen, bis der Käse gerade so anfängt zu schmelzen. Dann den Burger auf einen Teller legen, die obere Brötchenhälfte wieder abnehmen und noch den Salat drauf legen. Fertig!