

MIT CHIMICHURRI GEWÜRZ

Veggie Burger

PORTIONEN

6

FÜR

HAUPTGANG

MINUTEN

60

KOCH LEVEL

1/4

Zutaten:

- 100 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 125 g rote Linsen
- 2 TL **Chimichurri Gewürz**
- 200 g Tomaten
- 6 Salatblätter
- Landöl mit Buttergeschmack**
- 6 Vollkorn-Brötchen
- 6 EL **Burger Bomb Sauce**
- Limette-Ingwer**
- 12 kleine Holzspießchen

ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Möhren und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Linsen mit 350 ml Salzwasser aufkochen, bei schwacher bis mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Möhrenwürfel zugeben und weitere 5 Minuten garen. Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Zwiebeln und Chimichurri Gewürz einrühren und 5 Minuten quellen lassen.

SCHRITT 02

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Salat waschen und trocken schleuern.

SCHRITT 03

Aus der Linsenmasse 6 Bratlinge formen und im heißen Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig braten.

SCHRITT 04

Brötchen halbieren und jeweils etwas Burger Bomb Sauce auf die Unterseite geben. Mit Salat, Tomatenscheiben und Bratling belegen. Etwas Sauce daraufgeben und Brötchenoberseite auflegen.

