Linsenburger mit Paprika und Rucola



Zutaten

10

- 10 Hamburger Brötchen
- 3 rote Zwiebel, feingehackt
- 3 rote Zwiebel in Ringe geschnitten
- 3 Karotte, Brunoise geschnitten
- 3 Tomate, in Scheiben geschnitten
- 650 g Linsen (mix van Braun, Grün und Rot)
- 300 g Tofu, geräuchert
- 250 g Bresc Peperoni marinati
- 200 g Haferflocken
- 200 g Rucola
- 150 g Bresc Alioli Clasico
- 100 g Tomatenketchup
- 25 g Senf
- 15 dl Gemüsebrühe

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Marinierte Paprikastücke 1000g

Zubereitung

Die Linsen in der Gemüsebrühe mit den gehackten Zwiebeln kochen, bis die Brühe vollständig absorbiert ist. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen. Die Karotten etwa 10 Minuten vor Ende der Kochzeit hinzufügen und mitkochen. Ein Drittel der Masse zusammen mit dem Senf und dem geriebenen Tofu zu einer glatten Masse pürieren. Die Masse mit dem Rest der Linsen mischen. Die Haferflocken einrühren und 10 Minuten stehen lassen. Wenn die Masse zu dünn ist, noch etwas Haferflocken hinzufügen. Wenn die Masse zu fest ist, etwas zusätzliche Gemüsebrühe hinzufügen. Mit nassen Händen aus der Masse der Burger formen und auf dem Grill knusprig backen. Zum Schluss auch die Zwiebelringe grillen. Die Burgerbrötchen auf der geschnittenen Seite rösten. Die Peperoni marinati mit dem Tomatenketchup mischen und den Boden des Burgerbrötchens damit bestreichen. Den Linsenburger und die gegrillten Zwiebelringe darauf legen. Mit den Tomatenscheiben und dann der Rucola belegen. Die andere Hälfte des Burgerbrötchens mit Aioli bestreichen und auf den Burger legen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000