



LINSENBURGER

MIT PEPPERONATA UND RUCOLA
(Vegetarische Speise für 10 Personen)

Zutaten

- 10 Stk. Burgerbrötchen
- 750 g Linsen (z.B. Berglinsen, braune, grüne oder rote Linsen)
- 1.25 l Gemüsebouillon (Art. Nr. 92103)
- 1 Stk. rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Stk. rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 2 Stk. Karotte, in Brunoise geschnitten
- 80 g kernige Haferflocken
- 300 g Räucher-Tofu mild BIO

- 200 g Rucola
- 3 Stk. Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 250 ml Pepperonata (Art. Nr. 99225)
- 100 g Stein's BEST Ketchup (Art. Nr. 92717)
- 150 g Stein's BEST Knoblauch Sauce (Art. Nr. 92724)

Zubereitung

Die Linsen in der Gemüsebrühe mit den gehackten Zwiebeln kochen, bis sie weich und die Brühe annähernd verkocht ist. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Karotten dazugeben und mitkochen.

Ein Drittel der Masse zusammen mit dem gewürfelten Tofu zu einer glatten Masse pürieren. Die Masse zu den restlichen Linsen geben und vermengen.

Die Haferflocken unterrühren und 10 Minuten anziehen lassen. Sollte die Masse noch zu weich sein, nach und nach etwas Haferflocken dazugeben. Sollte sie zu fest sein, mit etwas Brühe auflockern.

Die Masse mit nassen Händen zu Burger Patties formen und in der Pfanne oder auf dem Grill knusprig braten. Die Burgerbrötchen aufschneiden und auf den Innenseiten toasten. Pepperonata mit Ketchup mischen und auf die Unterseiten der Burgerbrötchen geben.

Die Linsenburger darauf geben und mit den gegrillten Zwiebelringen belegen. Tomatenscheiben darauf geben und mit Rucola belegen.

Die Knoblauchsauce auf die Brötchendeckel geben und die Burger zusammenklappen. Bei Bedarf mit Holzspießchen fixieren.