



Rezepte aus der Behr Küche

Gemüse-Burger



Zutaten für 4 Personen

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Pastinake
- 2 Möhren
- 1/4 Broccoli
- 1 Zucchini
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 Radieschen
- 4 Kopfsalat-Blätter
- 3 Eier
- Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Honig
- Burger-Sauce/Ketchup
- 4 Hamburger-Brötchen

Zubereitung:

Für die Gemüse-Bratlinge die Kartoffeln sehr klein schneiden und 5-10 Minuten kochen, bis sie schön weich sind. Die Pastinake, eine Möhre und eine ½ Zucchini mit einer Küchenreibe klein hobeln. Den Broccoli und eine Frühlingszwiebel klein schneiden. Alle Zutaten mit den Eiern gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Wenn das Öl heiß genug ist, jeweils ¼ der Gemüse-Masse in die Pfanne geben, zu einem Bratling flach drücken und von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten. Für die Gemüsestreifen die andere Hälfte der Zucchini und eine Möhre in feine Streifen schneiden. Den Honig mit etwa 3 EL ÖL, Salz und Pfeffer mischen und die Zucchini- und Möhrenstreifen darin vermengen. Anschließend die Gemüsestreifen in der Pfanne anbraten. In der Zwischenzeit eine Frühlingszwiebel und die Radieschen in feine Scheiben schneiden. Anschließend die kurz angerösteten Hamburger-Brötchen halbieren und mit Salat, Gemüsebratling, Burger-Sauce/Ketchup, angebratenen Zucchini- und Möhrenstreifen, Frühlingszwiebeln und Radieschen belegen.