

Veggie-Burger mit Gemüse-Chips und Kürbis-Senf-Dip

Für zwei Personen

Für die Burger:

2 Vollkorn-Brötchen

1 Karotte

1 Gewürzgurke

30 g Pinienkerne

50 g Sojagranulat

Olivenöl

Für die Gemüsechips:

1 Pastinake

Öl

Für den Dip:

200 g Crème-fraîche

1 Prise gemahlener Kreuzkümmel

1 Halloumi Käse

1 Tomate

2 Salatblätter

1 EL Stärke

100 ml Gemüsebrühe

Semmelbrösel

1 Möhre

2 TL Kürbissenf

Salz

1 Zucchini

1 mehlig. Kartoffel

4 Walnüsse

2 TL Kürbissenf

1 Bund Basilikum

Salz, Pfeffer

1 Prise Salz

1 Limette

Pfeffer

Kartoffel in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für den Burger Kartoffel stampfen. Karotte raspeln, Walnüsse hacken und dazugeben. Sojagranulat kurz in Gemüsebrühe einweichen, ausdrücken und ebenso dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Stärke vermischen. Mit Semmelbröseln auffüllen, bis eine feste Konsistenz entsteht. Bratlinge formen, in Semmelbrösel wälzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Halloumi halbieren. Zucchini längs in Streifen schneiden und beides in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Basilikumblätter abzupfen und mit Olivenöl, Pinienkernen und Salz im Mixer zu einem Pesto pürieren. Gewürzgurke und Tomate in Scheiben schneiden und beiseite legen.

Für die Gemüsechips Karotte und Pastinake schälen, in feine Scheiben hobeln und knusprig mit Öl frittieren, anschließend mit Salz abschmecken.

Für den Dip eine halbe Limette auspressen. Crème fraîche mit Kürbissenf, Kreuzkümmel und einem Spritzer Limettensaft miteinander vermengen und abschmecken.

Brötchen aufschneiden und Halloumi, Zucchini, Bratlinge, Pesto, Kürbissenf, Gurke, Tomate und Salat darauf zu einem Burger schichten.

Veggie Burger mit Gemüsechips und Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Madeleine Ulke am 06. April 2016