



Ölz Brioche Burger Brötle mit Linsen Patty & frischen Kräutern

Veggie Burger Rezept für 2 Portionen



Zutaten

2 Stück Brioche Burger Brötle
½ gelbe Zwiebel
3 Karotten
1 TL Kümmel ganz
1 TL Koriander ganz
3 große Champignons
2 Eier
½ Tasse Semmelwürfe
1 Tasse rote Linsen
Frische Petersilie
Frischer Koriander
Frischer Dill
Frischer Schnittlauch
Frischer Spinat
Gouda oder Brie
2 Mini Gurken
Wasser
Essig
Frische Chilischote oder Peperoni
1 Becher Sauerrahm
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Eingelegte rote Zwiebel
Optional: Eingelegte Saure Gurken

Zubereitungszeit

35 min

1. Rote Linsen ca. 15 Minuten kochen, bis sie weich sind und dann abkühlen lassen. Karotten schälen, klein würfeln und mit Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich, aber bissfest sind.
2. Gelbe Zwiebel klein schneiden, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Kümmel und Koriander im Mörser zermahlen.
3. Zwiebel und Champignons in einer Pfanne mit Öl andünsten. Kümmel-Koriander Mischung dazugeben und kurz weiter braten.
4. In einer Rührschüssel die gekochten Linsen, Karotten, Zwiebel-Champignon Mischung, 2 Eier, ½ Tasse Semmelwürfel und gehackte Petersilie vermengen und 4 gleich große Laibchen daraus formen.
5. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Patties für ca. 5-10 Minuten beidseitig goldbraun braten. Dann die Hitze reduzieren. Eine Goudascheibe auf jedes Patty legen und die Pfanne zudecken, damit der Käse schmelzen kann.
6. Ölz Brioche Burger Brötle in der Pfanne oder auf dem Grill kurz antoasten.
7. Rahm mit 3 EL frisch gehackten Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chilischote & Gurken in Scheiben schneiden.
8. Ölz Brioche Burger Brötle mit der Rahmsauce bestreichen und mit Spinat, Linsen Patty, Mini-Gurken, Chili, eingelegten roten Zwiebelscheiben und Koriander belegen. Fertig ist der Veggie Burger!