

**TIPP:** Frisch gebackene Pancakes backen Sie einfach mit der Pancake-Backmischung, Art. 93261.



# Pancake-Frühstücks-Burger

## Pancake mit Räuchertofu

Für 10 Burger:

- .....
- 20 Pancakes, Art. 1301**
- 750 g Räuchertofu, zerkrümelt**
- 150 g Erdnüsse**
- 6 Bananen**
- 6 EL Sojasauce**
- 6 EL Sesampaste**
- 200 g Erdnussbutter**
- 2 Knoblauchzehen**
- 3 Fleischtomaten, in Würfeln**
- 1 Kopf Eisbergsalat, in feinen Streifen**
- 1 ½ Salatgurken, in Scheiben**
- 2 rote Zwiebeln**
- 150 g Mehl**
- 3 EL Senf**
- Etwas Zucker, Salz und Pfeffer**
- .....

- 1** Eineinhalb Bananen, Zwiebeln und Erdnüsse fein hacken. Mit Mehl, Senf, Sojasauce, Sesampaste, Räuchertofukrümeln, Salz und Pfeffer vermengen und 10 Patties formen. Mit etwas Mehl bestäuben und in Öl herausbraten.
- 2** Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die restlichen Bananen in Scheiben schneiden, zum leicht gebräunten Zucker geben, vermengen und zur Seite stellen.
- 3** Pancake erwärmen, dann die Erdnussbutter darauf verstreichen. Salat, Tomaten, Gurken, Burgerbratlinge sowie die karamellisierten Bananen auf die Pfannkuchen geben und einen weitere Pancake aufsetzen.