

TIPP: Für einen besonderen Genuss ersetzen Sie den Mozzarella durch Burrata.



Veggie-Burger mit Aubergine

Für 10 Burger:
.....

10 Oriental Burger, Art. 2374
20 Scheiben Aubergine
200 g Parmesan
60 g Zwiebelwürfel
1 EL Knoblauch, gehackt
150 g Tomaten, gewürfelt
60 g getrocknete Tomaten
2 EL Basilikum, gehackt
1 TL Thymian, gehackt
1 TL Rosmarin, gehackt
200 ml Öl
Etwas Salz und Pfeffer
40 g Tomatenmark
40 ml Gemüsebrühe
80 g Paniermehl
2 Eier
400 g Büffel-Mozzarella
50 g Mehl
10 Blätter Eichblattsalat
30 Basilikumblätter
.....

- 1 Burger auftauen lassen. 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch, Zwiebelwürfel und Tomatenmark darin andünsten. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und diese zusammen mit den frischen Tomatenwürfeln kurz andünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit den gehackten Kräutern sowie Pfeffer und Salz abschmecken. Die Auberginenscheiben mit Salz bestreuen und ca. 15 Min. ziehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit den Parmesan reiben und mit Paniermehl mischen. Auberginenscheiben trocken tupfen und pfeffern. Anschließend erst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss im Paniermehl-Parmesan-Gemisch wenden. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die panierten Auberginen portionsweise unter Wenden ca. 5 Min. goldgelb braten und abtropfen lassen. Den Büffel-Mozzarella in zehn gleiche Portionen schneiden und auf den gebratenen Auberginenscheiben drapieren.
- 3 Burger im aufgeklappten Zustand kurz angrillen, dann die Tomatensauce auf beiden Burgerhälften grob verteilen. Auf der unteren Hälfte erst das Salatblatt, dann die Aubergine mit dem Büffel-Mozzarella legen und mit Basilikum garnieren. Zum Schluss den Burger mit der zweiten Auberginenscheibe belegen und das Oberteil aufsetzen.