Rote Bete Burger mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

ZUTATEN:

Für 4 Portionen

1 Dose	Kidneybohnen
2 Stück	Rote Bete
100 ml	Rote Bete Saft
1 Stück	Schalotte
1 Stück	Knoblauchzehe
1 EL	NATURATA Tomatenmark
4 EL	NATURATA Lupinenwürze
50 g	Haferflocken
8 Scheiben	NATURATA Zwieback
100 g	NATURATA Cashew Kerne
	Salz / Pfeffer
4 EL	NATURATA Öl zum Braten
4 Stück	Ziegenfrischkäsetaler
2 EL	NATURATA Zucker
4 EL	NATURATA Burger & Sandwich Sauce
4 Stück	Burger Buns

ZUBEREITUNG

1. Kidneybohnen abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Rote Bete schälen und fein reiben. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Eine Pfanne mit 1 EL Öl erhitzen und die feinen Schalotten- und Knoblauchwürfel glasig anschwitzen, Tomatenmark, Lupinenwürze, geraspelte Rote Bete sowie Rote Bete Saft hinzufügen und für 4-5 Minuten andünsten.
3. Haferflocken, Zwieback und Cashew Kerne in der Küchenmaschine zu einem groben Mehl verarbeiten. Kidneybohnen und die Rote Bete-Mischung hinzufügen und mixen bis alle Zutaten gut vermengt sind. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend vier Burger Pattys formen.
4. Nun 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rote Bete Pattys hineingeben und für ca. 5-7 Minuten pro Seite knusprig braten.
5. In der Zwischenzeit die Ziegenfrischkäsetaler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit dem Zucker bestreuen. Den Ziegenfrischkäse im Ofen unter dem Grill kurz gratinieren.
6. Burger Buns aufschneiden, die untere Hälfte mit der Burger Sauce bestreichen und einen Rote Bete Patty daraufsetzen. Nach Belieben ein paar frische Sprossen oder Salatblätter auf den Burger legen und den gratinierten Ziegenfrischkäse daraufsetzen.

   Tipp: Anstatt dem Ziegenfrischkäse passt auch gut eine gratinierte Avocadohälfte – genauso lecker und vegan!

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten