



Kuszkuszburger ízletes zöldségkrémmel

🕒 50–60 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

A pogácsákhoz

120 g	Kuszkusz
2 db	Újhagyma
1 db	Cukkini
4 db	Sárgarépa
45 g	Reszelt ementáli
40 g	Kukoricaliszt
1	Tojás
10 g	🔥 Veggy Classic fűszerkeverék
	Olívaolaj a sütéshez

A zöldségkrémhez

2 db	Paradicsom
1 db	Sárga kaliforniai paprika
1 db	Piros kaliforniai paprika
1 db	Vöröshagyma
2 db	Gerezd fokhagyma
1 ek.	Olívaolaj
1 db	Enyhe chilipaprika (konzerv)
60 g	Vesebab (konzerv)
2 tk.	🔥 Paprika, édes

- 1 Készítsük el a kuszkuszt a csomagoláson lévő utasítások szerint, és tegyük félre hűlni. Vágjuk vékony karikákra az újhagymát, és reszeljük le nagy lyukú reszelőn a cukkinit és a répát. Hevítsünk fel egy serpenyőben 1 evőkanál olívaolajat, és pároljuk üvegesre az újhagymát. Adjuk hozzá a lereszelt répát és cukkinit, és pirítsuk gyorsan össze az egészet. Tegyük félre a zöldségeket, és hagyjuk kihűlni.
- 2 Egy tálban keverjük össze a kuszkuszt, az ementáli sajtot, a kukoricalisztet, a Veggy Classic fűszerkeveréket és a tojást. Egy (kb. 7 cm-es) süteménykiszúró segítségével készítsünk 12 egyforma méretű pogácsát.
- 3 Hevítsük fel az olívaolajat egy serpenyőben, és közepes lángon süssük aranybarnára a pogácsákat. Ízlés szerint sózzuk.
- 4 A zöldségkrém elkészítése: Vágjuk fel nagyobb darabokra a paradicsomot, a vöröshagymát és a fokhagymát, és kevés olívaolajon pirítsuk össze az egészet a babbal. Adjuk hozzá a paprikát, és süssük még egy percig.
- 5 Kanalazzuk az összes zöldséget egy edénybe, adjuk hozzá a chilit, és turmixoljuk krémes pürévé. Hagyjuk kihűlni. Ha túl sűrű lenne, adjunk hozzá néhány evőkanál vizet. Sózzuk a krémet ízlés szerint.
- 6 Szedjük a pogácsákat tányérokra, és tálaljuk olívaolajjal meglocsolt rukkolával és a hideg zöldségkrémmel.

