Veggy-Grill-Burger mit Remoulade

35—45 Min

Zubereitung

1 Für die Veggie-Burger rote Beete, Kichererbsen, Kidney Bohnen, Kotányi Grill Gemüse und Olivenöl in einem Mixer zu einer homogenen Masse mixen.

2 Röstzwiebel, Haferflocken und Weizenmehl untermischen und Patties formen. Grillrost und Patties gut mit Öl einpinseln und für ca. zehn Minuten grillen.

3 Für die Remoulade die Dille grob hacken, Essiggurken fein würfeln, mit Creme fraiche und Mayonnaise vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach Tomaten und Gurke in Scheiben schneiden, Kopfsalatblätter abspülen.

4 Mehrkornbrötchen aufschneiden und die Innenseiten kurz angrillen. Die untere Seite je mit einem Kopfsalatblatt, Burgerpatty, Tomatenscheiben und Gurkenscheiben belegen und mit Remoulade garnieren. Deckel darauf setzen und mit der restlichen Sauce servieren.
Tipp: Dazu passt zum Beispiel ein grüner Beilagensalat oder Kartoffelpommes.
Alternativ können die Patties auch in der Pfanne zubereitet werden.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Burger Patties

100 g	Rote Beete vorgegart
200 g	Kichererbsen vorgegart
100 g	Kidney Bohnen vorgegart
2 EL	Olivenöl
4 EL	Haferflocken
2 EL	Weizenmehl
1 EL	Röstzwiebel
2 EL	Grill Gemüse

Für die Remoulade

10 g	Dille frisch
30 g	Essiggurken
150 g	Crème fraîche
70 g	Mayonnaise
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

4 Stk.	Mehrkornbrötchen
4 Stk.	Kopfsalatblätter
125 g	Gurke
2 Stk.	Tomaten