Ölz Brioche Burger Brötle mit Linsen Patty & frischen Kräutern

Veggie Burger Rezept für 2 Portionen



Zutaten
2 Stück Brioche Burger Brötle
½ gelbe Zwiebel
3 Karotten
1 TL Kümmel ganz
1 TL Koriander ganz
3 große Champignons
2 Eier
½ Tasse Semmelwürfe
1 Tasse rote Linsen
Frische Petersilie
Frischer Koriander
Frischer Dill
Frischer Schnittlauch
Frischer Spinat
Gouda oder Brie
2 Mini Gurken
Wasser
Essig
Frische Chilischote oder Peperoni
1 Becher Sauerrahm
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Eingelegte rote Zwiebel
Optional: Eingelegte Saure Gurken

Zubereitungszeit
35 min

1. Linsen & Karotten vorbereiten:
Rote Linsen ca. 15 Minuten kochen, bis sie weich sind, dann abkühlen lassen. Karotten schälen, klein würfeln und mit etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich, aber noch bissfest sind.

2. Zwiebeln & Champignons vorbereiten:
Gelbe Zwiebel klein schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Kümmel und Koriander in einem Mörser fein zermahlen.

3. Würzige Pilzpfanne:
Zwiebeln und Champignons in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die Kümmel-Koriander-Mischung dazugeben und kurz weiterbraten.

4. Patties formen:
In einer Schüssel gekochte Linsen, Karotten, Zwiebel-Champignon-Mischung, 2 Eier, ½ Tasse Semmelwürfel und gehackte Petersilie vermengen. Daraus vier gleich große Patties formen.

5. Patties braten & Käse schmelzen:
Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Patties für 5-10 Minuten beidseitig goldbraun braten. Hitze reduzieren, je eine Scheibe Gouda auf jedes Patty legen und die Pfanne zudecken, bis der Käse geschmolzen ist.

6. Burger Brötle toasten:
Die Ölz Brioche Burger Brötle in einer Pfanne oder auf dem Grill kurz anrösten.

7. Rahmsauce & Toppings vorbereiten:
Rahm mit 3 EL frisch gehackten Kräutern

vermengen, mit Salz & Pfeffer abschmecken. Chilischote und Mini-Gurken in feine Scheiben schneiden.

8. Burger zusammenstellen:
Die untere Brötchenhälfte mit Rahmsauce bestreichen. Mit frischem Spinat, Linsen-Patty, Mini-Gurken, Chili, eingelegten roten Zwiebelscheiben & Koriander belegen. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen.

9. Servieren & Genießen:
Der veggie Linsen-Burger ist fertig – ein gesunder, würziger Genuss!