Veggieburger mit Gouda und Gemüsebratling

Zutaten

Gemüsebratlinge
1 Zucchini (etwa 250 g)
1 kleine Karotte
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Prise Pfeffer
½ TL Salz
½ TL Paprika geräuchert
½ TL Paprika edelsüß
1 EL gehackte Petersilie
2 EL feine Haferflocken
2 EL Mehl Panko
1 TL Speisestärke
1 Ei

Außerdem

1 große rote Zwiebel
2 Scheiben ANDECHSER NATUR Bio-Gouda
2 Brioche Burger Buns
4 Blätter Pflücksalat
¼ Salatgurke
2 Tomaten
etwas Aioli

Teilen

So geht's

1. Für die Bratlinge die Zucchini waschen und die Karotte schälen. Beides in ein Sieb raspeln. Mit einer guten Prise Salz vermischen und mindestens 15 Minuten über einer Schüssel stehen lassen.

2. Anschließend sehr gut auswringen, bis kein Wasser mehr austritt. Das geht mit den Händen oder mit Hilfe eines Passiertuchs.

3. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Knoblauch pressen. Zusammen mit den restlichen Zutaten und dem geraspelten Gemüse zu einem formbaren Teig vermengen.

4. Masse zu zwei Bratlingen formen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten 4-5 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten.

5. Jeweils eine Scheibe ANDECHSER NATUR Bio-Gouda auf die Bratlinge legen, die Pfanne vom Herd nehmen und den Käse schmelzen lassen.

6. Die Zwiebel in Ringe schneiden und in etwas Öl 5-10 Minuten anbraten.

7. Die Burger Buns mit der Schnittfläche nach unten kurz in der Pfanne anrösten.

8. Gurke und Tomate in Scheiben schneiden.

9. Burger mit Aioli, Salat, Gemüsebratlingen, Gurke, Tomate und Zwiebel anrichten.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?