

THE GREEN MOUNTAIN BURGER MEDITERRAN MIT HUMMUS, SALAT UND PAPRIKA/PEPERONI, DAZU DUKKAH-WEDGES

FLEISCHIMITATE BURGER VEGAN FUSION

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Burger 120 g, TK, 1.2 kg
- Rapsöl, 60 ml
- Aprikosen-Chutney, 250 g
- Dukkah-Backofen-Wedges hausgemacht, 2 kg
- HILCONA IT'S VEGIC Hummus, 200 g
- Romana-Salat/Lattich in Streifen 30 mm, 150 g
- Olivenöl, 40 ml
- Gemüsepaprika/Peperoni rot Streifen, 400 g
- Knoblauch gehackt, 10 g
- Meersalz grob frisch ab Mühle, 3 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Zwiebeln rot Ringe, 60 g
- Sesam Bun geschnitten, 80 g, TK, 10 Stück

ZUBEREITUNG

1. Aprikosen-Chutney und Dukkah-Backofen-Wedges herstellen.
2. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und bei mittlerer Hitze die Gemüsepaprika "knackig" braten.
3. Knoblauch, Salz und Pfeffer dazugeben und noch mal kurz durchschwenken.
4. Den Burger im Rapsöl braten.
5. Die Buns auf dem Grill toasten.
6. Bun-Unterteil mit Hummus bestreichen und Salatblätter darauf setzen. Patty auf den Salat setzen mit Gemüsepaprika, Chutney und Zwiebelringen belegen. Deckel darauf und mit einem THE GREEN MOUNTAIN-Fähnchen verzieren.
7. Die Wedges knusperfrisch aus dem Ofen dazu servieren.