



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Gemüseburger

4 Personen

Zutaten:

- 2/3 mehlig kochende Kartoffeln
- 1/3 Möhren, Blumenkohl, Kohlrabi, Brokkoli, Zucchini, Lauch, Zwiebeln und Sellerie
- 3 Eier
- Traubenkernöl
- Salz/Pfeffer/Zucker
- Gemüsebrühe
- Rote Beete
- Himbeeressig
- Pastinaken

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln und Gemüse putzen, ggf. schälen und auf der Röstireibe reiben.
2. Dann die Eier hinzugeben, vermischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.
3. Nun Handtellergroße Rösti formen und in wenig Öl knusprig braun braten.
4. Rote Bete schälen und mit einem „Gemüsespirali“ zu Spaghetti verarbeiten und mit Traubenkernöl, Himbeeressig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker marinieren.
5. Dann die Pastinaken schälen, klein schneiden, in Gemüsebrühe garen und mit einem Standmixer zu Püree verarbeiten.
6. Zuletzt den Burger belegen: Dazu abwechselnd Pastinakenpüree, Salat und Gemüsepatty schichten und zu guter Letzt den Burger mit den Rotebeetespiralen verfeinern.