



# Gemüseburger

4 Personen

## Zutaten:

- 2/3 mehlig kochende Kartoffeln
- 1/3 Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini, Lauch, Sellerie
- Zwiebeln
- Rote Beete
- Himbeeressig
- Pastinaken
- Burger-Brötchen (nach Rezept vom Kochbus)
- 3 Eier
- Traubenkernöl
- Salz/Pfeffer/Zucker
- Gemüsebrühe

## So wird's gemacht:

1. Kartoffeln und Gemüse putzen, ggf. schälen und auf der Röstireibe reiben.
2. Dann die Eier und gewürfelte Zwiebel hinzugeben, alles vermengen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.
3. Nun Handtellergroße Rösti formen und in wenig Öl knusprig braun braten.
4. Rote Bete schälen und durch einen Spiralschneider drehen. Mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker marinieren.
5. Zwiebeln anschwitzen und mit geschälten und klein geschnittenen Pastinaken zusammen in Gemüsebrühe garen. Anschließend mit einem Standmixer zu Püree verarbeiten.

6. Die Burger-Brötchen aufschneiden und auf der Innenseite mit Margarine bestreichen anbraten, bis sie knusprig sind und eine goldgelbe Farbe angenommen haben.
7. Zuletzt den Burger belegen: Dazu Salatblätter, Gemüsepatty und Pastinakenpüree schichten und den Burger mit den Rotebeetespiralen servieren.

## Tipp:

Wenn die Pattys nicht zusammenhalten wollen kann man die Masse auch auf einem Backblech ausbreiten, im Backofen garen und anschließend schneiden.

Wer keinen Spiralschneider hat, kann die Rote Beete in Streifen schneiden.

