



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.