



Veggie Burger mit St. Mang - Limburger "Das Original"

Zutaten (für 4 Portionen)

400g St. Mang Limburger (40%)	2 Süßkartoffeln
4 Burgerbrötchen	4 EL Mayonnaise
300g Champignons	300g Joghurt 3,8%
100g Kichererbsenmehl	2 TL Zucker
2 rote Zwiebeln	2 EL Balsamico Essig
2 Salatherzen	4 EL Öl
2 Tomaten	

Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor. Süßkartoffelhälften in ca. 1 cm dicke Pommes schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Alles mit etwas Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen für 20-30 Min. backen, bis die Pommes außen goldbraun und innen weich sind.
2. Zwiebeln halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebelstreifen darin 3-4 Min. andünsten. 1 EL Balsamico Essig und 1 TL Zucker hinzugeben und weitere 3-4 Min. braten, bis die Zwiebeln weich und karamellisiert sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
3. Champignons grob in eine große Schüssel raspeln. Kichererbsenmehl und 50 ml [75 ml | 100 ml] Wasser hinzufügen und alles gründlich vermengen. Aus der Masse flache Burger formen und diese nur von außen salzen. Sollte die Masse etwas zu weich sein, noch etwas Kichererbsenmehl hinzufügen.
4. St. Mang Limburger Original längs in 4 Scheiben schneiden. Öl in einer großen, am besten beschichteten, Pfanne erhitzen. Burger in die Pfanne geben, etwas platter drücken und ca. 4 Min. anbraten. Danach wenden, jeden Burger mit 2 Scheiben Käse belegen und weitere 4-5 Min. anbraten, bis die Oberfläche goldbraun und das Innere der Burger durchgegart ist. Dabei den Deckel aufsetzen, dann schmilzt der Käse besser.
5. Vom Salatherz die Blätter abtrennen. Tomate in Scheiben schneiden. In einer kleinen Schüssel Joghurt mit Mayonnaise verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Burgerbrötchen aufschneiden und kurz im Ofen mit aufbacken.
6. Brötchenhälften mit ein wenig Joghurt-Mayonnaise bestreichen. Die Brötchen mit Salat, Tomaten, Burger und Zwiebeln belegen. Süßkartoffelpommes und restlichen Dip dazu genießen.



Weitere Rezepte unter st-mang.com