

Liebe Köch*innen,

mit viel frischem Gemüse macht dieser Burger nicht nur optisch etwas her, er ist auch eine wahre Gaumenfreude. Anstelle des Kohlrabis können gerne auch andere Knollen wie Rote Bete, Sellerie oder Fenchel in Scheiben geschnitten und in Bratöl angebraten werden.

Wir wünschen guten Appetit!



Zutaten

- Hamburger Brötchen

für die Kohlrabi-Patties:

- 1 großer Kohlrabi
- 2 EL Bratöl Olive
- 75 g Bergkäse
- 100 g Lauch

für die Soße:

- 75 g Schmand
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 TL flüssiger Honig

für den Salat:

- 200 g Babyspinat oder Rucola
- 2 Tomaten

für das Dressing:

- 4 EL Walnussöl
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 1 EL Ahornsirup
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kohlrabi-Patties:

Kohlrabi waschen, die grünen Blätter abschneiden (die zarten Blätter auf die Seite legen) und gründlich schälen. Nun die Knolle senkrecht an der dicksten Stelle halbieren und von beiden Hälften jeweils zwei ca. 1 cm breite Scheiben abschneiden. Das zarte Kohlrabi-Grün in feine Streifen schneiden und den Bergkäse reiben. Lauch gründlich waschen, in Ringe schneiden. Lauchringe in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl ca. 2-3 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und mit dem Bergkäse mischen. Erneut 1 EL Bratöl erhitzen und die Kohlrabischeiben zunächst auf einer Seite etwa 3 Minuten anbraten, wenden und mit der Lauch-Käse-Mischung belegen. Zugedeckt weitere 3 Minuten braten, bis der Käse zerlaufen ist.

Soße und Salat:

Für die Soße Schmand, Senf und Honig gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kohlrabi-Blattstreifen untermischen. Für den Salat Babyspinat oder Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern; dabei 1/4 der Blätter als Belag für die Burger auf die Seite legen. Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Den übrigen Kohlrabi in feine Streifen schneiden. Babyspinat, bzw. Rucola, Tomaten und Kohlrabi miteinander mischen.

Dressing:

Für das Salatdressing Walnussöl, weißen Balsamico-Essig und Ahornsirup vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing über den Salat geben und untermischen.

Die Hamburger Brötchen waagrecht durchschneiden, untere Hälfte mit der Soße bestreichen, die übrigen Spinatblätter und die Kohlrabi-Patties draufgeben. Mit der zweiten Semmelhälfte abschließen.

Den Burger mit Salat genießen.