



Linsenburger mit Gorgonzola und Schmorzwiebeln

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

4	Brioche Burger Buns	2 EL	Paprika, edelsüß
1 EL	Paprika scharf	2 Zehen	Knoblauch
1/4 Stück	Rote Bete, roh	250 g	Gorgonzola
5	Zwiebeln	3 EL	Mayonnaise
3 EL	Ketchup	2 EL	Senf
1 kl. Glas	Gewürzgurken, Scheiben	1	Fleischtomate
120 g	Rucola	200 g	Linsen
4	Zwiebeln	100 g	Weizengrieß
4	Cherrytomaten		Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer	1 TL	brauner Zucker
1 EL	Sojasauce	5 EL	Balsamicoessig, dunkel

Zubereitung

Zubereitung

Linsen für 4 - 6 Stunden einweichen.

Linsen abtropfen und mit einer grob gehackten Zwiebel, gehacktem Knoblauch, Paprikapulver, Roter Bete, Salz, Pfeffer, Sojasauce und Weizengrieß in den Mixer geben. Mixen bis eine grobe, hackfleischartige Masse entsteht. Bei Bedarf kann die Masse mit Hilfe von Semmelbröseln dicker gemacht werden.

Pattys formen und in heißer Pfanne mit 2 Eßlöffel Öl braten. Die Pattys entnehmen und eine Scheibe Gorgonzola darauf legen und im Ofen bei 160 °C für 5 Minuten schmelzen lassen.

Zwiebeln schälen und in Öl anschwitzen. Einen TL braunen Zucker hinzugeben und mit Balsamico ablöschen. Zwiebeln dünsten bis sie weich sind. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Ketchup, Mayo mit Senf mischen und mit einem Schuss Gurkenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleischtomaten schneiden.

Die Buns mit der offenen Seite nach unten in der Pfanne ohne Öl kurz tosten. Etwas Burgersauce auf beide Bun-Hälften geben, eine Hand Rucola darauf legen, dann eine Tomatenscheibe und

Gewürzgurkenscheibe, darauf das Linsen Patty und am Ende die Röstzwiebeln anrichten. Mit einer Cherrytomaten garnieren.

Linsenburger mit Gorgonzola und Schmorzwiebeln

Stand 30.08.2021