

Reiswaffel-Burger.

 20 Min.

Vorbereitung

 20 Min.

Gesamtzeit

 leicht

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

Avocado(s)
TL Zitronensaft
rote Zwiebel(n)
g Apfel
Salz & Pfeffer
g Butter
TL brauner Rohrzucker (z.B. Puda)
EL dunkler Balsamicoessig
EL Schlagsahne
vegane(r) Burger-Patty(ies) (z.B. Pea-Burger von Food for Future)
Reiswaffeln (z.B. Naturgut)
Blätter Eisbergsalat

- 1 Avocados längs halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch herauslöffeln, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln und vermischen.
- 2 Schäle jetzt die Zwiebeln und schneide sie in kleine Würfel.
- 3 Die Äpfel ebenfalls schälen, anschließend das Kerngehäuse entfernen und die Fruchtspalten mit einer Küchenreibe fein raspeln.
- 4 Zeit für ein „get together“! Avocadowürfel, Zwiebeln und Apfelraspel in eine Schüssel geben, mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln und alles gut vermischen. Der Zitronensaft ist wichtig für den frischen Geschmack und sorgt außerdem dafür, dass Avocado und Apfel nicht braun werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Als nächstes machst du dich an die Balsamicocreme.
Tipp: Falls du keine Zeit hast, kannst auch zur fertigen Balsamicocreme von San Fabio greifen. Ansonsten schnappst du dir eine kleine Pfanne (alternativ einen Topf), haust die Hälfte der Butter und den Zucker hinein und lässt beides bei geringer Temperatur schmelzen.
- 6 Dann mit Balsamico ablöschen und die Sahne kannst du auch direkt hineinkippen. Die Balsamicocreme ca. 2 Min. bei geringer Temperatur köcheln lassen, dann vom Herd nehmen mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Reiswaffel-Burger.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 7 Die Burger-Patties schneidest du einfach nur in Streifen und brätst sie in der restlichen Butter rundherum schön kross an.
- 8 Es geht ans Schichten deiner veganen Burger: die Hälfte der Reiswaffeln belegst du mit je 2 Blättern Eisbergsalat, die quasi als kleine „Schüsselchen“ dienen. Darauf verteilst du dann behutsam die Avocado-Mischung sowie die Patty-Streifen. Mit der Balsamicocreme übergießen und jeweils mit einer weiteren Reiswaffel bedecken. Sofort servieren!