



**ORF extra**

## **Veggie-Burger**

*Für 4 Personen*

### **Zutaten:**

100 g Karotte  
100 g Rotkohl  
1 Avocado  
½ Bund Koriander  
4 Scheiben Comté (oder anderer gut schmelzender Käse)  
4 Burger-Brötchen  
2 EL Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer

#### Pattys:

90 g Weißbrot  
250 g Champignons  
120 g Kidney-Bohnen (Konserven)  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel

#### Sauce:

3 EL Mayonnaise (Seite 19)  
1 EL Barbecuesauce  
1 EL Sriracha

### **Zubereitung:**

1. Die Karotte schälen und raspeln, Rotkohl ebenfalls raspeln. Die Avocado in dünne Spalten schneiden. Die Blätter des Koriander abzupfen. Für die Pattys das Brot in Würfel schneiden und die Champignons vierteln.
2. Für die Sauce Mayonnaise, Barbecuesauce und Sriracha verrühren.

3. Für die Pattys Pilze, abgetropfte Kidneybohnen, Brot, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einer noch stückigen Masse verarbeiten.

4. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse Pattys formen (3 cm dick, 10 cm Durchmesser).

5. Die Brötchenunterhälften mit Sauce bestreichen. Mit Avocado, einem Patty mit Käse, geraspeltem Gemüse und Koriander belegen. Die Oberhälften auflegen.

**Dazu passen Süßkartoffelpommes:**

1 Süßkartoffel in dicke Stifte schneiden, mit Öl beträufeln, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zimt bestreuen und 30 Minuten bei 200 °C im Ofen backen.