Hawaii-Brokkoli-Burger mit Curry Mayonnaise
(für 4 Personen)

Zutaten:
Brokkoli Patties:
500g Brokkoli
200g weiße Bohnen aus der Dose (Abtropfgewicht 130g)
50g Braune Champignons
8 Blätter Bärlauch
150g Mais aus der Dose (Abtropfgewicht 140g)
100g Panko
1/2 TL Salz
weißer Pfeffer

Curry Mayonnaise:
100g vegane Mayonnaise
1 TL Currypulver

Sonstiges:
1 rote Zwiebel
2 Handvoll Pflücksalat
4 Scheiben frische Ananas
Rote Pfefferbeeren
Rapsöl
4 Vollkorn Burgerbrötchen

Zubereitung:
Für die Brokkoli Patties, den Brokkoli waschen, trocknen, den Strunk entfernen und in feine Röschen schneiden. Weiße Bohnen abtropfen.
Champignons putzen und grob hacken.
Bärlauch waschen und trocknen. Mais abtropfen.
Brokkoli, weiße Bohnen, Champignons und Bärlauch in einen Mulizerkleinerer geben und fein pürieren. Panko und Mais hinzugeben und mit den Händen gut verkneten.
Anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 10 Minuten ruhen lassen.
In der Zwischenzeit Mayonnaise und Currypulver miteinander vermischen und zur Seite stellen.
Rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Pflücksalat waschen und trocken schleudern. Von der Brokkoli Masse 8 gleich große Bratlinge formen.
Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Bratlinge, bei mittlerer Hitze, auf beiden Seiten 3-5 Minuten goldbraun anbraten.
Brokkoli Patties auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz anrösten. Zwiebeln herausnehmen und zur Seite stellen.
Nun die Ananas in die Pfanne geben und kurz anbraten.
Zum Anrichten, jedes Burgerbrötchen mit Curry Mayonnaise besteichen, anschließend mit den Brokkoli Patties, Ananas, Zwiebeln und Salat belegen.
Abschliessend mit roten Pfefferbeeren bestreuen und genießen.

Tipp:
Die übrigen Brokkoli Bratlinge halten sich im Kühlschrank bis zu 3 Tagen.
Wer möchte kann sie auch auf Vorrat zubereiten und einfrieren.

© www.sabrinasue.de