



Annina Augustin

Auberginen-Burger mit Quinoa-Pattie, Ziegenkäse, Walnuss-Pesto und einem Rucola-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Aubergine:
1 Aubergine
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Die Aubergine waschen und trocknen. An der dicksten Stelle vier gleichmäßige Scheiben ausschneiden. Die Scheiben in der Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten und kräftig mit Salz würzen.

Für die Quinoa-Bratlinge:
50 g Quinoa
2 EL Haferflocken
20 g Dinkelmehl
70 g Blattspinat
1 Ei
2 Scheiben Ziegenkäse
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

120 ml Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Den Quinoa über einem feinen Sieb waschen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Nach dem Kochen abgießen. Den Blattspinat in einer Pfanne erhitzen und zusammenfallen lassen. Quinoa, Spinat, Ei, Haferflocken und Dinkelmehl in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse zu zwei Kugeln formen. Die Kugeln leicht plattdrücken, zu Bratlingen formen und in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten. Den Ziegenkäse auf dem Bratling in der Pfanne zum Schmelzen bringen.

Für das Walnuss-Pesto:
70 g Walnuskerne
1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan
1 EL Walnussöl
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Den Parmesan reiben. Basilikum, Knoblauch und Parmesan mit Walnüssen und Öl vermengen und mit einem Multi Zerkleinerer zu einem Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Burger-Toppings:
1 Bund Rucola
1 Tomate

Den Rucola waschen und trockenschleudern. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

Bratling auf eine Auberginenscheibe legen und mit Rucola, einer Tomatenscheibe und Pesto belegen. Den Burger mit der zweiten Auberginenscheibe schließen.

Für den Rucola-Salat: Rucola waschen und trockenschleudern. Die Karotte schälen und mit einem Spiralschneider schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in Spalten schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne langsam auslösen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Salat auf einen Teller geben und mit Karotte und Avocado belegen. Olivenöl, Balsamico und 1 TL Wasser mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat träufeln. Mit Granatapfelkernen, Ziegenkäse und Walnüssen garnieren.

- 1 Bund Rucola
- 1 Karotte
- 1 Avocado
- 1 Granatapfel
- ½ Rolle Ziegenkäse
- 2 Walnuskerne
- 1 EL Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.