KURKUMABRÖTCHEN MIT QUINOA-PATTY, GEMÜSEWÜRFELN UND VEGANER MAYONNAISE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

15 g Quinoa tricolore (Dreifarbige Quinoa) - RQ0
35 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K
40 g Maionese vegana (Vegane Mayonnaise) - K60X
8 g Fiokki - PC0

Zutaten

75 g Kurkumabrötchen
60 g Kartoffeln
n.B. Gentile-Salat
n.B. Strauchtomaten
n.B. Gehackte Petersilie

Zubereitung

Für 1 Person
Die Quinoa kochen. Die Kartoffeln ungeschält in Wasser kochen. Die gekochten Kartoffeln schälen und mit der Kartoffelpresse zerdrücken. Nach dem Erkalten mit der Quinoa vermengen und die Gemüsewürfel, gehackte Petersilie und die Kartoffelflocken dazugeben. Salzen und pfeffern. Ruhen lassen und anschließend ein Patty aus der Masse formen. Das Brötchen aufschneiden und auf die Grillplatte legen. Das Quinoa-Patty in einer beschichteten Pfanne anbraten. Den Burger mit veganer Mayonnaise bestreichen und mit Gentile-Salat, in Scheiben geschnittenen Strauchtomaten und dem Quinoa-Patty füllen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)