



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

Vegetarische Burger

Jeweils für 4 Patties

Pilzpattie

500g Champignons
250g Steinpilze (oder 50g getrocknete Steinpilze)
250g Limonenseitling
1 Zwiebel
2 Eier
1 Knoblauchzehen
2 EL Temperos Cafe de Paris Gewürzmischung

Öl, Mehl, Pfeffer und Salz

Zwiebel in Würfel schneiden. Pilze putzen (getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen). Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Champignons kleinschneiden, Limonenseitlinge zerteilen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch nacheinander andünsten. Danach die Champignons in die Pfanne geben und anschwitzen. Mit dem Einweichwasser der Steinpilze ablöschen. Hitze reduzieren. Jetzt die restlichen Pilze dazugeben und soweit köcheln lassen bis diese fast gar sind und Flüssigkeit kaum noch vorhanden ist.

Alles in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Eier in einer Schüssel zerschlagen und mit Temperos Cafe de Paris Gewürzmischung, Pfeffer und Salz würzen.

Die Eimasse mit der Pilzmasse vermengen und soviel Mehl dazugeben bis es bindet. 180 g Patties formen und im Backofen vorbacken.

Auberginen- Zucchini

500g Zucchini
400g Aubergine
2 Eier

2 EL Berbere Gewürzmischung

Öl, Mehl, Pfeffer und Salz

Auberginen und Zucchini raspeln und mit Salz bestreuen. Zur Seite stellen.

Eier in einer Schüssel zerschlagen und mit Berbere, Pfeffer und Salz würzen.

Die Auberinen -Zucchinimasse ausdrücken und zu den gewürzten Eiern geben. Wer mag kann noch ein wenig Rapskäse mit dazugeben. Mit Mehl zu einer formbaren Masse verkneten und Patties formen. Im Backofen vorbacken.

Auf dem Grill oder Pfanne können die Patties nachgegrillt werden. Immer schön mit Öl einstreichen. Sonst werden sie trocken.

Wer noch die passenden Soßen braucht. Rezepte findet ihr unter www.temperos.de