des Chefkochs Rezepte

Caterline®

Des Chefkochs Geheimnis.

ROTE-RÜBEN
BURGER

Zubereitung:

RAMA Cremefine mit Salz und Pfeffer abschmecken und geröstete, gehackte Nüsse untermischen. Shiitake-Pilze in Streifen schneiden und kurz anbraten. Gekochte rote Rüben in dünne Scheiben hobeln und frittieren. Grünen Salat in grobe Streifen schneiden.

Die *CATERLINE Rote-Rüben-Laibchen* nach Anleitung zubereiten. Burger-Brötchen in der Mitte durchschneiden und in *PHASE Professional* auf den Schnittseiten hellbraun toasten. Das Burger-Brötchen mit Nuss-Creme bestreichen, den Salat darauflegen, danach das *Rote-Rüben-Laibchen*, die gebratenen Shiitake-Pilze und abschließend mit etwas frischem Kren bestreuen - fertig ist der genussvolle, vegetarische Burger.

Geheimtipp: Mit Kartoffelchips und Rote-Beete-Chips servieren.