

Rezept

Brezenknödel-Burger

Ein Rezept von Brezenknödel-Burger, am 26.04.2024

Zutaten

4 vegane Laugenbrezeln (ca. 300 g)	1 EL geschrotete Leinsamen
2 kleine Zwiebeln	500 g Sellerie
250 g braune Champignons	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	4 Blätter Salat (z. B. Lolo Rosso)
8 TL Ajvar (aus dem Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 13 g F, 10 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Die Brezen in 1,5 cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und ca. 10 Min. einweichen. Die Leinsamen unterrühren und die Mischung ca. 5 Min. ziehen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Sellerie schälen und aus der Mitte 4 große ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben quer und längs alle 2 cm ca. 5 mm tief einschneiden und auf ein Blech legen. Pilze putzen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit 1 EL Öl sowie der Hälfte der Zwiebeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Blech geben. Übriges Öl (3 EL) mit 1 TL Salz und Paprikapulver verrühren.
3. Die übrigen Zwiebeln zum Teig geben und alles durchkneten. Kräftig salzen und pfeffern. Mit angefeuchteten Händen aus je 2 geh. EL Knödelteig acht Kugeln formen, auf das zweite Blech legen und zu ca. 8,5 cm großen Scheiben formen.
4. Beide Bleche in den Ofen schieben und alles ca. 25 Min. backen. Nach 10 Min. den Sellerie auf beiden Seiten mit Paprika-Öl einpinseln und die Pilze wenden. Nach weiteren 8 Min. Sellerie und Brezenscheiben wenden.
5. Die Bleche aus dem Ofen nehmen, 4 Brezenscheiben mit je 2 TL Ajvar bestreichen, mit Salat und Sellerie belegen. Die Champignon-Zwiebel-Mischung mitsamt der Bratflüssigkeit darübergerben und mit den übrigen Brezenscheiben abdecken.