

Rezept

Ramenburger mit Kimchi

Ein Rezept von Ramenburger mit Kimchi, am 27.04.2024

Zutaten

120 g Ramen-Nudeln	2 Eier
Salz	Pfeffer
2 EL Öl	300 g Rinderhackfleisch
2 EL Teriyakisauce	1 reife Avocado
1 Knoblauchzehe	2 Stängel Minze
Saft von 1/2 Limette	2 EL Mayonnaise
Cayennepfeffer	1 Handvoll Rucola
100 g Kimchi (Fertigprodukt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1021 kcal, 69 g F, 49 g EW, 47 g KH

Zubereitung

1. Die Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Wasser garen, anschließend in ein Sieb abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. In eine Schüssel 1 Ei aufschlagen und mit der Gabel kräftig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Nudeln dazugeben und alles miteinander mischen.
2. Auf einer Grillplatte 1 EL Öl erhitzen. Vier Serviettenringe mit ca. 10 cm Durchmesser leicht einölen und auf die Platte geben. Die Nudeln gleichmäßig auf die Ringe verteilen. Bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. anbraten. Danach die Ringe vorsichtig abheben und die Nudeln wenden. In weiteren 2 Min. fertig braten, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
3. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, Teriyaki-Sauce, Salz, Pfeffer und das übrige Ei dazugeben und alles von Hand zu einer homogenen Masse verkneten. Zwei Pattys daraus formen und diese im Kühlschrank oder Tiefkühlgerät kalt stellen.
4. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und ebenfalls sehr fein hacken.
5. Avocado, Knoblauch und Minze in einer Schüssel mit Limettensaft, Mayonnaise und Cayennepfeffer vermischen, mit Salz abschmecken und bis zur weiteren Verwendung der Kern wieder dazugeben.
6. Das restliche Öl auf der Grillplatte erhitzen und darin die Pattys auf jeder Seite ca. 3 Min. anbraten. Inzwischen den Rucola waschen und trocken schleudern. Kimchi in einem Sieb etwas abtropfen lassen.

7. Nun die Burger in folgender Reihenfolge aufschichten: Ramen-Bun, Avocado-Minze-Mayo, Rucola, Burgerpatty und Kimchi, dann mit dem zweiten Ramen-Bun abschließen. Den Burger heiß genießen.