

Rezept

# Risottoburger mit Spiegelei und Avocado

Ein Rezept von Risottoburger mit Spiegelei und Avocado, am 27.04.2024

## Zutaten

|                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>400 ml</b> Gemüsebrühe            | <b>1 EL</b> Butter                    |
| <b>1</b> Schalotte                   | <b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 2 cm lang) |
| <b>150 g</b> Risottoreis             | <b>50 ml</b> Weißwein                 |
| <b>6</b> Kaffir-Limettenblätter (TK) | <b>20 g</b> Parmesan (am Stück)       |
| <b>3</b> Eier                        | <b>2 Stängel</b> Koriandergrün        |
| <b>1</b> reife Avocado               | <b>1</b> Bio-Limette                  |
| <b>1</b> Knoblauchzehe               | Chilipulver                           |
| Salz                                 | Pfeffer                               |
| <b>2 EL</b> Öl                       | <b>2</b> Burger-Brötchen              |
| <b>1</b> rote Zwiebel                | <b>2 Blätter</b> Eisbergsalat         |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal, 47 g F, 27 g EW, 96 g KH

## Zubereitung

1. In einem Topf die Gemüsebrühe erwärmen und warm halten. Die Butter in einem weiteren Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in der heißen Butter glasig anschwitzen, dabei aber nicht bräunen. Den Ingwer schälen, fein reiben und ca. 30 Sek. mitdünsten.
2. Reis hinzufügen und ca. 1 Min. unter stetigem Rühren mitdünsten. Den Wein angießen und offen bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis ihn der Reis fast vollständig aufgenommen hat. Dann die Kaffir-Limettenblätter hinzufügen und so oft zwei Kellen Gemüsebrühe dazugeben und einziehen lassen, bis der Reis nach ca. 20 Min. bissfest gegart ist. Parmesan darüberreiben und zusammen mit einem Ei untermischen. Den Risotto zugedeckt stehen lassen.
3. Koriander waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abziehen und hacken, den Saft auspressen. Beides zur Avocado geben. Knoblauch schälen, hacken und ebenfalls hinzufügen. Alle Zutaten gut vermischen, mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken, Koriander unterheben.
4. Aus dem Risotto mit gut angefeuchteten Händen zwei Pattys formen. 1 EL Öl auf der Grillplatte erhitzen und die Reispattys darin von beiden Seiten jeweils ca. 3 Min. anbraten. Die Brötchen halbieren und mit den Schnittseiten nach unten ebenfalls anrösten. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Salat waschen, trocken schleudern und kleiner zupfen.
5. Die Brötchen mit Reispattys, Guacamole, roter Zwiebel und Eisbergsalat belegen. Das restliche Öl auf die Grillplatte geben und die übrigen Eier als Spiegeleier braten. Diese kommen als letzte Schicht vor dem Brötchendeckel auf den Burger.