



REZEPT DER WOCHE

KW 20 13.05. – 19.05.2024

Kohlrabi-Burger

Das brauchen Sie:

Kohlrabi-Patties:

- 1 [Kohlrabi](#) (Art.Nr. 703)
- 2 EL [Bratöl Olive](#) (Art.Nr. 8071)
- 75 g [Bergkäse](#) (Art.Nr. 2546)
- 400 g [Zwiebeln](#) (Art.Nr. 400)

Soße:

- 75 g [Schmand](#) (Art.Nr. 2223)
- 1 EL [Mittelscharfer Senf](#) (Art.Nr. 8137)
- 2 TL [Honig](#) (Art.Nr. 7037)

Salat:

- 200 g [Blattspinat](#) (Art.Nr. 722)
- 2 [Romatomen](#) (Art.Nr. 102)

Dressing:

- 4 EL [Walnussöl](#) (Art.Nr. 8257)
- 2 EL [Balsamico Bianco](#) (Art.Nr. 8114)
- 1 EL [Ahornsirup](#) (Art.Nr. 5319)
- Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Kohlrabi-Patties:

Kohlrabi waschen, die grünen Blätter abschneiden (die zarten Blätter auf die Seite legen) und gründlich schälen.

Nun die Knolle senkrecht an der dicksten Stelle halbieren und von beiden Hälften jeweils zwei ca. 1 cm breite Scheiben abschneiden. Das zarte Kohlrabi-Grün in feine Streifen schneiden und den Bergkäse reiben. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Zwiebelringe in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl ca. 2-3 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und mit dem Bergkäse mischen. Erneut 1 EL Bratöl erhitzen und die Kohlrabischeiben zunächst auf einer Seite etwa 3 Minuten anbraten, wenden und mit der Zwiebel-Käse-Mischung belegen. Zugedeckt weitere 3 Minuten braten, bis der Käse zerlaufen ist.

Soße und Salat:

Schmand, Senf und Honig gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kohlrabi-Blattstreifen untermischen. Für den Salat Blattspinat verlesen, waschen und trockenschleudern; dabei 1/4 der Blätter als Belag für die Burger auf die Seite legen. Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Den übrigen Kohlrabi in feine Streifen schneiden. Blattspinat, Tomaten und Kohlrabi miteinander mischen.

Dressing:

Walnussöl, weißen Balsamico-Essig und Ahornsirup vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing über den Salat geben und untermischen. Die Vollkornsemmeln waagrecht durchschneiden, untere Hälfte mit der Soße bestreichen, die übrigen Spinatblätter und die Kohlrabi-Patties draufgeben. Mit der zweiten Semmelhälfte abschließen. Burger mit Salat genießen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERSBIOHOF