

Veggie-Burger mit GRAND NOIR, Krautsalat und mariniertem Kürbis

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

Für die Burger

120 g **GRAND NOIR** in Scheiben geschnitten
400 g Räuchertofu, in Scheiben geschnitten
4 Burger-Brötchen mit Sesam
Bund Rucola

Für den Krautsalat

EL Feigensenf
200 g Weißkraut, in Streifen geschnitten

Für den marinierten Kürbis

200 g Muskatkürbis, entrindet, in feinen
Scheiben
4 EL Darbo Naturrein Wildpreiselbeeren
3 EL weißer Balsamicoessig Salz, Pfeffer,
frisch gemahlen



ZUBEREITUNG:

1. Weißkraut leicht salzen, pfeffern und mit Feigensenf vermischen.
2. Muskatkürbis schälen, Kerne entfernen und in feine Scheiben schneiden.
3. Wildpreiselbeeren mit dem Essig in einem Topf erwärmen, die Muskatkürbisscheiben dazugeben und 5 Minuten garen. Den Topf vom Herd nehmen und die marinierten Kürbis-Scheiben ca. 15 Minuten abkühlen lassen.



GRAND
NOIR

4. Burger-Brötchen halbieren und gemäß Packungsanweisung zubereiten.
5. Räuchertofu in Scheiben schneiden, in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Räuchertofu-Scheiben ca. 2 Minuten anbraten.
6. Den Burger-Boden mit Rucola belegen, darauf erst den marinierten Kürbis und je 2 Scheiben Räuchertofu anrichten, die **GRAND NOIR** Scheiben darüber platzieren und mit Krautsalat abschließen. Den Burger-Deckel auflegen und sofort servieren.