Burger mit Picandou Taler

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **60 min.**
Backzeit : **30 min.**

Zutaten

- Picandou Taler
- Aubergine
- Mehl
- Eier
- Paniermehl
- Tomaten
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Frische Kräuter
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Sesame
- Rucola
- Butterschmalz
- Burger Brötchen

Zubereitungschritte

1. Auberginen in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und auf dem Grill goldgelb anbraten.
2. Picandou Panieren in Mehl, dann im Ei eintauchen und zuletzt im Paniermehl.
3. Mit Butterschmalz anbraten.
4. Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch andünsten würzen und pürieren als Soße.
5. Burger beliebig belegen mit z.B. Tomaten, Rucola, Paprika, Essiggurken, Zwiebeln, Pilze,…
6. Mit Sesam veredeln.