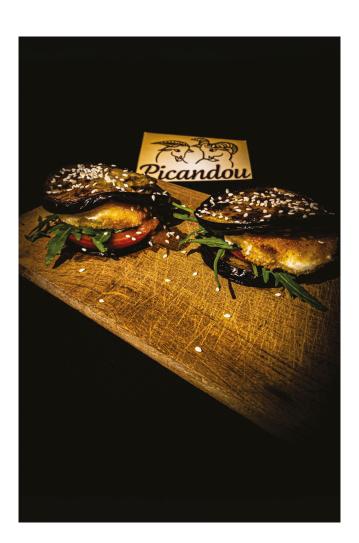


Burger mit Picandou Taler



Informations

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



Zutaten

- Picandou Taler
- Aubergine
- Mehl
- Eier
- Paniermehl
- Tomaten
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Frische Kräuter
- Paprikapulver
- Saİz
- 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.