

Pulled Fungi Pad Burger

Der Pulled Fungi Pad Burger mit Weißkraut, Karotten und würzigem Dressing ist ein vegetarischer Genuss für Burgerliebhaber.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Fungi Pad
2 Stk.	Vollkorn Bun
150 g	Weißkraut
150 g	Karotten
1 Schuss	Mayonnaise
1 Schuss	Senf
1 Schuss	Zitronensaft
1 Schuss	Ahornsirup
1 Schuss	Zucker / Rohrzucker
1 Schuss	BBQ-Sauce
3 Stk.	Salatblätter
1 Prise	Salz & Pfeffer
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Schneide für den **Pulled Fungi Pad Buger** zuerst das Weißkraut und die Karotten in feine Streifen. Berechne dann ein köstliches Dressing aus Mayo, Senf, Zitronensaft, Ahornsirup und Zucker zu. Marinier das Kraut und die Karotten mit dem Dressing und schmecke es mit Salz ab.
2. Brate den Fungi Pad in einer Pfanne oder backe ihn im Ofen, bis er goldbraun und knusprig

ist. Zerreiße ihn dann mit einer Gabel in feine Stücke und brate ihn kurz an. Würze den Pulled Pad mit Pfeffer, einem Esslöffel Ahornsirup und drei Esslöffeln BBQ Sauce.

3. Heize den Ofen vor und backe den Burger-Bun kurz auf, damit er leicht knusprig wird. Belege den Bun mit einem Salatblatt, einer Portion Krautsalat und dem Pulled Fungi Pad. Beträufle den Burger großzügig mit zwei Esslöffeln BBQ Sauce und setze den zweiten Bun, Deckel darauf.
4. Serviere den Fungi Pad Pulled Burger sofort und genieße diesen köstlichen vegetarischen Burger. Die Kombination aus dem würzigen Pulled Fungi Pad, dem knackigen Kraut und den frischen Zutaten sorgt für ein Geschmackserlebnis, das Burgerliebhaber begeistert.

Tipp