KIKKOMAN

Rote-Rüben-Burger mit Melanzani und Sesamsauce

Gesamtzeit **35 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit **10 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Burger Patties:

100 g	Hirse, roh
600 g	Rote Rüben, vorgegart und vakuumverpackt
150 g	weiße Zwiebel, fein gewürfelt
100 g	Haferflocken
60 g	Leinsamen, gemahlen
150 ml	Balsamico-Essig
10 g	Cumin
10 g	Salz

Für die Toppings:

700 g	Melanzani, gewaschen und geputzt
50 ml	Balsamico-Essig
50 g	Ahornsirup
50 ml	Rapsöl
10	rustikale Burger-Buns (vegan), á ca. 60 g
100 g	rote Zwiebel, in ca. 1 mm dicken Scheiben
100 g	Rucola, gewaschen und geputzt

Für die Sauce:

350 ml	Kikkoman Sesamsauce
10 g	Chilipulver
15 g	Ahornsirup
5 g	Koriander, gemahlen
30 ml	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

100 g Hirse in 500 ml Wasser bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Rote Rüben aus der Verpackung nehmen und grob raspeln. Geriebene Rote Rüben, gewürfelte Zwiebel, Haferflocken, gemahlene Leinsamen, Essig, Kreuzkümmel, Salz und gekochte Hirse kräftig vermischen und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen (Umluft) auf 180 °C vorheizen.

Schritt 2

Burger-Patties formen, indem ca. 130 g der Mischung pro Portion auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt wird. Mit einem Ausstecher (ø 11 cm) in Form bringen.

Schritt 3

Melanzani mit der Aufschnittmaschine in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein weiteres Backblech legen und mit Essig, Ahornsirup und Öl marinieren.

Schritt 4

Burger Patties und Melanzani 15 Minuten im Ofen backen.

Schritt 5

Währenddessen Kikkoman Sesamsauce, Chilipulver, Ahornsirup, Koriander und Zitronensaft in einer Schüssel mischen.

Schritt 6

Burger zusammenbauen, indem je ein Rote-Rüben-Patty auf jede untere Burgerhälfte gelegt wird. Mit Melanzani, Rucola, Zwiebelscheiben, Sauce und der oberen Burgerhälfte toppen und servieren.