

Rezeptidee

Rote-Linsen-Burger mit Tortilla-Chips und Grillpaprika



Zutaten Für 4 Burger

- 300 ml Wasser
- 1 Pck Alnatura Rote-Linsen-Burger (Trockenmischung)
- 1 kleine Avocado Hass
- 1 EL Alnatura Limettensaft
- 1/4 TL Alnatura Meersalz
- 1 mittelgroße rote Paprika
- 8 Cherrytomaten
- 4 Brötchen
- 30 g Alnatura Mais-Chips Natur

Tipp

Eine schnelle Alternative zu der Burger-Trockenmischung sind die schon grillfertigen Alnatura Rote-Linsen-Burger aus dem Kühlregal.

Zubereitung: 25 min + 15 min Grillzeit

1. Wasser zum Kochen bringen, Burgermischung damit übergießen und gut vermischen. 10 min quellen lassen.
2. Für die Avocadocreme Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem großen Löffel auslösen. Mit Limettensaft und Salz in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Mixstab glatt pürieren. Bis zur Verwendung abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
3. Paprika waschen, Deckel und Boden abschneiden. Paprika halbieren und Kerngehäuse und weiße Trennhäute entfernen. Paprikahälften längs halbieren und dann nochmals quer teilen, sodass 8 flache Paprikastücke entstehen. Tomaten waschen, trocknen und halbieren. Brötchen quer durchschneiden.
4. Aus der Burgermasse mit angefeuchteten Händen 4 Patties formen.
5. Grill auf direkte Hitze vorheizen. Zunächst die Paprikastücke auf der Hautseite 3–4 min grillen, dann wenden, weitere 2–3 min grillen und beiseitestellen. Brötchen 30–60 sek bei direkter Hitze mit der Schnittseite nach unten kross grillen. Burger-Patties von beiden Seiten 3–4 min kross grillen.
6. Avocadocreme auf die Schnittseiten der Brötchen streichen. Je ein Burger-Patty auf eine untere Brötchenhälfte legen, Paprika und je 4 Tomatenhälften darüber verteilen, die Tortilla-Chips darauf anrichten, mit der oberen Brötchenhälfte bedecken und sofort servieren.