



Ramen-Burger mit Avocado und Spiegelei



Zutaten

Menge

2-4 EL	Mayonnaise
4	Salatblätter
4 EL	Sojasauce
	neutrales Pflanzenöl
4	Ramen-Quadrate (ca. 1 Pck. Ramen pro Burger)
1 kleines Stück	Ingwer
2 EL	Reisessig
1/2	Limette
4 EL	Wasser
600 g	Rinderhackfleisch
3 EL	brauner Zucker
	Salz
1	Knoblauchzehe
6	Eier
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	Butter
1	reife Avocado
	Chiliflocken

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 2808 kJ, 671 kcal, 13,6 g Kohlenhydrate, 43,3 g Eiweiß, 50,6 g Fett, 470 mg Cholesterin, 2,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du kannst dich auch nie zwischen Nudeln und Burger entscheiden? Dann ist unser leckerer Ramen-Burger genau das Richtige für dich, denn der Burger vereint gleich beide deine Lieblingsgerichte in einem! Die Burger-Buns machen wir nämlich aus Ramen-Nudeln. Belegt werden die Buns dann mit einem saftigen Burger-Patty, selbstgemachter Avocado-Creme und einem perfekt gebratenen Spiegelei. Der Burger sieht nicht nur richtig cool aus, er schmeckt auf einfach super lecker! Diese Fusion Kitchen asiatischen Ramen-Nudeln und amerikanischem Burger ist auf jeden Fall etwas ganz Besonderes und sollte unbedingt einmal machgemacht werden! Also worauf wartest du noch? Los geht's:

Step 1:

Zuerst machst du die Soße. Dazu den braunen Zucker, die Sojasauce, das Wasser und 2 EL Reisessig in einen Topf geben und kurz köcheln lassen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und in die Soße geben oder reiben. Den Ingwer reibst du ebenfalls in die Soße.

Step 2:

Die Avocado zerdrückst du mit der Gabel und würzt sie mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Chili.

Step 3:

Nun kannst du die Ramen in kochendem Salzwasser nach Anleitung al dente kochen. Dann abschrecken, gut abtropfen und zusammen mit zwei Eiern in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Servierringe ölen. Jetzt erhitzt du eine Pfanne mit 3 EL Öl und drückst die Nudeln in der Pfanne fest in die Servierringe. Bei mittlerer Hitze von einer Seite braten, dann die Ringe entfernen und vorsichtig wenden. Danach kannst du die Ramen-Buns warm stellen.

Step 4:

Das Hackfleisch würzt du mit Salz und Pfeffer und formst daraus vier Pattys. Nun nochmals 2 EL Öl in eine Pfanne geben und das Hackfleisch von beiden Seiten medium braten. Zum Schluss gibst du die Teriyaki-Soße mit in die Pfanne und wendest die Pattys einmal darin. Dann Butter in eine Pfanne geben und die 4 restlichen Eier darin zu Spiegeleiern braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 5:

Zum Belegen jeweils ein Salatblatt auf einen Ramen-Bun legen, dann Avocado, Hack-Patty, Mayonnaise und Spiegelei auflegen und mit einem zweiten Bun bedecken. Nun kannst du die Ramen-Burger servieren.

