



Amerikanischer Burger mit Fava-Auberginen-Salat



Zutaten

Für den Mojo:

10	Knoblauchzehen
1 TL	Salz
60 g	Limettensaft
60 g	Orangensaft
60 g	Olivenöl
1 TL	frischer Oregano
1/2 TL	getrockneter Oregano
1 Prise	Kreuzkümmel

Für den Fava-Auberginen-Salat:

2	mittlere Auberginen
1/2	rote Zwiebel
2	Tomaten
1 Bund	frischer Dill
2	Knoblauchzehen
1 1/2	Erdnussbutter
1 TL	Salz
1/2 TL	schwarzer Pfeffer
1 TL	Kreuzkümmel
1	Zitrone
1 Dose	gekochte Fava-Bohnen

Für den Burgerbelag:

1 Pck.	Hamburger Buns mit Sesam
75 g	Hirtenkäse
1-2	große Tomaten
1/2	Salatgurke oder Gewürzgurken

Für die Pita-Chips:

2	Pita-Brote
2 EL	Olivenöl
2 TL	Knoblauchgranulat
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Sonstiges:

Mörser
Küchenpapier
Pflanzenöl
Backpapier

Rezeptinfo

Zutaten für ca. 6-8 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 1745 kJ, 417 kcal, 66 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 15 g Fett, 7 mg Cholesterin, 17 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Im Rahmen unseres Fusion-Food-Formats haben wir die Länderküchen des Süd-Sudans und der USA miteinander fusioniert. Dabei ist unser einzigartiger Sloppy Joes Burger mit Mojo, Pita-Chips und Fava-Auberginen-Salat entstanden. Der amerikanische Burger mit sudanesischem Auberginen-Salat ist wirklich eine sensationelle Kreation, die super miteinander harmoniert! Leg direkt los:

Step 1:

Für den Mojo-Dip zunächst die Knoblauchzehen pellen und grob zerkleinern. Im Anschluss gibst du diese zusammen mit dem Salz in einen Mörser und zermahlst alles zu einer Paste. Im Anschluss kommen Limetten- und Orangensaft sowie Olivenöl dazu. Den frischen Oregano fein hacken und damit, zusammen mit dem Kreuzkümmel und dem getrockneten Oregano, die Soße würzen.

Step 2:

Für deinen Salata Aswad bzw. die Sloppy-Mischung, entfernst du zunächst die Enden der Aubergine, schneidest sie in runde Scheiben und lässt diese im Anschluss in Wasser ziehen. In der Zwischenzeit schneidest du Zwiebeln und Tomaten in halbe Scheibe, schneidest den Knoblauch klein und hackst den Dill.

Step 3:

Die Auberginen trocknest du jetzt gut mit Küchenpapier ab und erhitzt in einer Pfanne Raps- oder Sonnenblumenöl. Das Öl sollte gut 1 cm hoch in der Pfanne stehen, damit die Auberginenscheiben darin frittiert werden können. Sobald die Scheiben goldbraun sind, legst du diese auf Küchenpapier, tupfst sie trocken und gibst sie dann in eine Schüssel.

Step 4:

In einem Topf etwas Öl bei mittlerer bis hohen Hitze erhitzen und die Zwiebeln dazu anschwitzen. Nach 2 bis 3 Minuten anbraten gibst du die Gewürze dazu, lässt nochmals alles für 30 Sekunden bis 1 Minuten anbraten und fügst dann die Tomaten und den Knoblauch dazu.

Step 5:

Sobald das Wasser aus den Tomaten austritt und der Anbratprozess damit beendet wird, gibst du die Erdnussbutter sowie die Dose Fava-/Saubohnen dazu. Lass alles für 5 Minuten köcheln. Gib dann die Auberginenscheiben dazu und vermenge alles. Zum Ende schmeckst du mit dem gehackten Dill (hebe etwas für die Dekoration auf), Zitronensaft, Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz ab.

Step 6:

Für die Pita-Chips den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Jetzt zerteilst du die Pita-Brote mit einer Schere der Öffnung entlang, sodass zwei kreisrunde große Pitastücke entstehen. Diese Kreise zerschneidest du dann entweder in Dreiecke oder nach Belieben in eine andere Form. Die Stücke in einer Schüssel mit Öl und Gewürzen vermengen. Anschließend die gewürzten Pitastücke auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten und für 15-20 Minuten backen.

Step 7:

Um final den Burger zusammenzubauen, zerkrümelst du zunächst den Hirtenkäse und schneidest die Tomaten und die Gurke in Scheiben. Anschließend die geschnittenen Tomaten und Gurken auf einen Bun legen, verteile darauf die Sloppy-Mischung, die Pita-Chips, die Mojo-Soße, den Hirtenkäse und etwas gehackten Dill. Verschließe den Burger mit dem Bundeckel.

