

Rote-Bete-Burger mit Auberginen und Sesamsauce

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

ZUTATEN

10 Portion(en)

Burger Patties:

100 g	Hirse, roh
600 g	Rote Bete, 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

Toppings:

700 g	Aubergine, 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

Sauce:

350 ml	<u>Kikkoman Sesamsauce</u>
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 Bete aus der Verpackung nehmen und grob raspeln. Rote Bete, Zwiebel, Haferflocken, Leinsamen, Essig, Kreuzkümmel, Salz und Hirse kräftig vermischen und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Schritt 2

Pro Burger-Patty 130 g der Hirse-Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einem Ausstecher (Ø 11 cm) in Form bringen.

Schritt 3

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

Schritt 4

Burger-Patties und Aubergine 15 Minuten im Ofen backen.

Schritt 5

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

Schritt 6

Zum Anrichten der Burger ein Rote-Bete-Patty auf die untere Burgerbrötchenhälfte legen, mit Aubergine, Rucola, Zwiebelscheiben und Sauce toppen und mit der oberen Burgerbrötchenhälfte abdecken.