



Monky Burger (Vegetarisch)

Für 4 Portionen

250g Räuchertofu, 50 g Erdnüsse, 4 Hamburger Buns, 2 Bananen, 2 EL Sojasauce, 2 EL Tahini (Sesampaste), 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 50 g Mehl, Zucker, Salz, Pfeffer, 1 Fleischtomate, ½ Gurke, Erdnussbutter, Eisbergsalat, 1 EL Senf, nach Belieben Majo und Ketchup

Eine halbe Banane, die Zwiebel, die Erdnüsse sowie den Knoblauch schön klein hacken. In einer Schüssel mit dem Mehl, Senf, Sojasauce und Sesampaste vermischen. Den Räuchertofu schön klein dazubröseln, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verkneten, bis eine schöne Masse entsteht. 4 Burger daraus formen und diese von beiden Seiten mit etwas Mehl bestäuben.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen und die Burger von beiden Seiten schön knusprig anbraten. Dabei aber beim Wenden vorsichtig sein, denn sie sind besonders am Anfang noch nicht ganz so stabil.

Parallel dazu Zucker nach Belieben in einer Pfanne karamellisieren. Währenddessen die restlichen Bananen in dünne Scheiben schneiden, und wenn der Zucker karamellisiert ist, mit in den Topf geben. Herd ausschalten und die Bananen raus nehmen.

Burgerbrötchen anrösten (im Ofen oder auf dem Toaster). Dann Erdnussbutter nach Belieben drauf streichen, Eisbergsalat, geschnittene Tomaten und Gurken nach Belieben stapeln, Bratling drauf. Wer möchte, noch mehr Erdnussbutter (mhhhh!) und zu allerletzt die karamellisierten Bananen. Deckel drauf und servieren

Es hört sich am Anfang befremdlich an aber... versucht es, es ist ein Genuss. Wer mag, kann auch gerne noch Mayo sowie Ketchup hinzufügen.