

# BIG IN JAPAN

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●●○○  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 45 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 schwarze Burger Bun  
1 Stk. Karotte  
50 g Mango  
Feldsalat  
Pak Choi  
Sesamöl geröstet

### Für das Patty:

150 g Sushi Reis gekocht (ungekocht ca. 75 g)  
2 Fungi Pads  
1 Zwiebel  
1 Ei  
120 g Mehl  
80 g Sojasauce  
Petersilie frisch  
50 g Semmelbrösel  
30 g Erdnüsse geröstet gehackt  
Kreuzkümmel gemahlen  
Sesamöl geröstet  
1 Knoblauchzehe gehackt

### Burger Sauce:

1 Avocado  
4 EL Majo  
1 TL Wasabi Paste  
Koriander gehackt  
Salz

## ZUBEREITUNG:

### Patty:

1. Sushi Reis kochen und abkühlen lassen
2. Zwiebel fein hacken, Pads grob hacken und zusammen mit Sesamöl in einer Pfanne goldbraun bräunen. Den gehackten Knoblauch kurz mitschwenken und abkühlen lassen



3. Den Reis fein hacken oder pürieren, mit dem Pad Faschiertem und den restlichen Zutaten abmischen und für zwei Burger 4 Pattys formen

Fülle:

1. Karotten in feine Streifen schneiden, Mango fein würfeln und den Feldsalat vorbereiten
2. Die Pattys mit Sesamöl beidseitig langsam braun braten
3. In der Zwischenzeit den Pak Choi in Streifen schneiden und mit Sesamöl in einer Pfanne kurz anbraten

Burgersauce:

1. Avocado Kern und Schale entfernen und anschließend mit allen Zutaten mixen

Finish:

1. Burger Bun im Ofen laut Anleitung aufbacken und den Burger mit den Zutaten zusammenbauen und sofort genießen