

PAD PARTY BURGER

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

3 Fungi Pads
1 großes Fladenbrot
1 Melanzani (Aubergine)
Rucola
1 große Karotte
1 große Fleischtomate
grüne Salatblätter
BBQ-Sauce
3 Knoblauchzehen
250 g Joghurt
2 EL Majo
3 EL Sauerrahm
1 EL Senf scharf
1 EL Balsamico
Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Zubereitung Joghurtsauce: Joghurt, Majo, Sauerrahm, Senf, Balsamico und gehackten Knoblauch mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
 2. Fladenbrot aka. Dönerbrot beidseitig kurz grillen oder im Rohr backen
 3. Melanzani in lange (0,5 cm dünne) Scheiben schneiden, salzen, beidseitig kurz grillen und warm stellen
 4. Fungi Pads beidseitig grillen
 5. Nach dem Grillen auf 1,5-2 cm dicke Streifen schneiden und mit BBQ-Sauce einstreichen, anschließend im Ofen warm stellen
- Zubereitung Döner-Burger:
6. Dönerbrot der Länge nach zu zwei großen Fladen auseinanderschneiden
 7. Den Boden mit Salatblättern, geriebener Karotte und Tomatenscheiben belegen
 8. Mit Joghurtsauce übergießen
 9. Mit den gegrillten Melanzani und gegrillten Fungi Pad Streifen belegen
 10. Mit Rucola bestreuen
 11. Die obere Hälfte des Dönerbrots auf der Innenseite mit BBQ-Sauce bestreichen und auf den unteren Teil des Burgers legen
 12. Den Party Döner-Burger wie Tortenstücke aufschneiden und lauwarm genießen