Burger mit Walnuss-Gemüsebratling

Zubereitung

1. Karotten und Zucchini klein raspeln.
2. Sojamehl mit 2EL Wasser vermengen (dient als Eiersatz) und zum Gemüse geben.
3. Anschließend Haferflocken und Weizenmehl beifügen, sodass eine klebrige Masse entsteht.
4. Zuletzt die klein gehackten Walnüsse unterheben und die Masse beliebig mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Aus dieser Masse können nun die Bratlinge geformt werden und zum Schluss in Olivenöl goldbraun gebraten werden.
6. Der Burger kann nun nach Belieben zusätzlich zum Bratling mit Tomaten, Gurken, Salat, Mayonnaise, Ketchup und/ oder Remoulade belegt werden.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

etwas	Vegane Salatcreme ohne Ei in der Tube
etwas	Tomatenketchup
etwas	Atlantik Meersalz, fein
2 Packungen	Walnussbruch
2 EL	Bratöl Olive
etwas	Vegane Remoulade ohne Ei in der Tube

Weitere Zutaten

4 Brötchen
½ Salatgurke
1 Tomate
Einige Salatblätter
Pfeffer
2 Karotten
2 Zucchini
Haferflocken
Weizenmehl
1EL Sojamehl