

LUPEH Bacon Burger

ZUTATEN für 4 Personen

Für den Belag:

400g **LUPEH** Lupinen Tempeh

4 Burgerbrötchen

2 Tomaten in Scheiben

Salatblätter

1 mittelgroße Zwiebel

12 Scheiben süß-saure Gurken

Öl, geschmacksneutral

Mayoalternative (optional)

Für die Marinade:

200g bio Ketchup

2 EL Apfelessig

Ein paar Spritzer Habanero Soße (optional)

4 EL Öl

1 EL Red Thai Paste

1 TL Pfeffer, Salz, Curry, Paprika edelsüß
oder rauchig

ZUBEREITUNG

Belag für den Burger vorbereiten.

LUPEH längs in ca. 6 Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit reichlich Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Währenddessen die Zutaten für die Marinade in einem Gefäß zusammen mischen und nach Belieben abschmecken.

Gebratenes **LUPEH** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren und reichlich, beidseitig mit der Marinade bestreichen. Beide Seiten des **LUPEH**-Bacon für je 15 Minuten im vorgeheizten Backofen auf 180° Umluft backen.

Unterdessen die Burgerbrötchen im Toaster o.ä. rösten und nach Belieben mit Soßen, Belag und **LUPEH**-Bacon herrichten.

TIPP: Dazu passen selbst gemachte Süßkartoffelpommes sehr gut.

Vielen Dank, an Jérôme Eckmeier für die Kreation.

