

## LupinenBURGER Oriental – herzhaft erfrischend

### ZUTATEN für 4 Personen

4 Burgerbrötchen

2 Pack. **LupinenBURGER Oriental**

1 große rote Zwiebel ( ½ gewürfelt, ½ in ringe)

4-5 Salatblätter

Vegane Remoulade/Mayo

#### Herzhaft

2 geröstete Paprika, selbstgemacht/aus dem Glas  
2 Scheiben würzigen veganen Käse

#### Erfrischend

1 Mango, in dünne Streifen  
1 Orange, in dicke Scheiben  
5-6 frische Stängel Koriander, gehackt  
3 EL geschmacksneutrales Öl  
1,5 EL Apfelessig  
Salz, Pfeffer  
1 kl. Knoblauchzehe, gepresst  
50g Wallnüsse gehackt, Hälfte ggf. karamellisieren

### ZUBEREITUNG

Herzhaft: Geröstete Paprika vierteln.

Erfrischend: Mango in einer Schüssel mit ½ gewürfelten Zwiebel, 2EL Öl, 1EL Apfelessig, gepresstem Knobi, 2 ½ gehackten Korianderstängel, einer Prise Salz und Pfeffer würzen und mischen. Beiseite stellen und ziehen lassen. Orange heiß abwaschen und gründlich pellen. In dicke Scheiben schneiden, Fasern in der Mitte entfernen. Auf einen großen flachen Teller geben. Scheiben mit gehacktem Koriander, ein paar Zwiebelringen, einer Prise Salz & Pfeffer belegen und mit 1 EL Öl, ½ EL Apfelessig, 2 ½ beträufeln. Ziehen lassen.

**LupinenBURGER Oriental** mit etwas Olivenöl in einer Pfanne knusprig bräunlich anbraten.

Belegen: Basis Remoulade beidseitig auf Brötchen großzügig verteilen, Salat auf Unterseite. Herzhaft mit Käse, **LupinenBURGER Oriental**, ca. 3 Paprikastücke und 2-3 Zwiebelringen belegen. Erfrischend mit **LupinenBURGER Oriental** und entweder mit Mango oder Orange jeweils + Wallnüssen belegen. Mit selbstgemachten Pommes genießen.

– Danke an Kim N. für die Kreation

