



Winterburger mit Kürbis-Patty

Zutaten

- 100 g Feldsalat
- 200 g Maronen, gekocht u. vakuumverpackt
- 450 g Hokkaido-Kürbis
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 150 g Camembert
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 ml Wasser
- 3 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 50 g Haselnusskerne, gemahlen
- 30 g Haferflocken
- 1 Eigelb
- 4 Hamburger Brötchen

Zubereitung

1. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Maronen klein hacken. Hokkaido-Kürbis waschen, in Spalten teilen, Kerne mit einem Löffel entfernen, und grob raspeln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Camembert quer in 4 Scheiben schneiden.
2. In einem Topf 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Kürbis dazugeben und mitdünsten.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Klare Brühe darin auflösen und bei mittlerer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 5 Min. garen und beiseite stellen.
4. Die Kürbismasse mit den Maronen, Haselnusskernen, Haferflocken und Eigelb vermischen und 4 Kürbis-Patties formen.
5. In einer Pfanne 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Kürbis-Patties ca. 10 Min. braten. Nach der Hälfte der Zeit mit Camembert belegen und die Pfanne mit einem Deckel schließen, damit der Käse schmilzt.
6. Hamburger-Brötchen aufschneiden und anrösten. Untere Hälfte mit einem Cranberry-Birnen-Chutney bestreichen, Feldsalat, Kürbis-Patty mit Käse darauf legen, oberen Brötchendeckel ebenfalls mit dem Cranberry-Birnen-Chutney bestreichen und den Winterburger damit abdecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	62 g
Energie	595 kcal
Fett	29 g
Protein	21 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen