Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Abendessen / Kinder /

Auberginen Burger

Auf der Suche nach dem besten Burger, wurden schon einige Schlachten geschlagen. Ostküste gegen Westküste der USA – Five Guys gegen In-n-out. Prenzlauer Berg gegen Kreuzberg. Die Meinungen sind geteilt. Während Dennis den Five Guys an der Ostküste nicht widerstehen kann, bevorzuge ich definitiv die einfachen Burger von In-n-out an der Westseite des Landes. Dementsprechend war die Aufgabe groß, hier zu Hause, in good old Berlin, einen Burger zu machen, der allen schmeckt.

> Und wenn man sich dann auch noch an eine vegetarische Variante traut, der idealerweise dem Fleischesser genauso gut gefällt wie dem Vegetarier, ist die Herausforderung groß.

Zudem wollte ich gerne einen Burger, der gesund ist und auch ohne Tomatenketchup und Mayonnaise auskommt. Frischer Koriander, Petersilie und Parmesan geben dem Auberginenpattie einen intensiven Geschmack und die Avocadocreme tut ihr Übriges.
Der größte Kritiker in unserem zu Hause ist definitiv Flynn. Sein Urteil ist gnadenlos und gefürchtet. Aber auch ihm haben die Auberginenpatties so gut geschmeckt, dass er sie bei meinem ersten Testlauf sogar pur gegessen hat. Damit wusste ich, dass es meine vegetarische Version durchaus mit dem Original ‘Beefburger’ aufnehmen kann.

Zutaten

- 1 - Aubergine
- 1 - Schalotte
- 1 - Knoblauchzehe
- 0.5 Bund - Koriander
- 0.5 Bund - Petersilie
- 1 - Eigelb
- 30 gr - Parmesan, gerieben
- 40 gr - Semmelbrösel
- 3 EL - Olivenöl
- - Salz & Pfeffer

Avocadocreme & Belag

- 1 - Avocado
- 2 EL - Naturjoghurt
- 1 - Knoblauchzehe

- - Salz & Pfeffer
- 3 - Burgerbrötchen
- 2 - Tomaten
- 3 - Salatblätter
- -

Zubereitung:

1. Die Aubergine waschen, die Enden abschneiden und die Aubergine in Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch ebenso schälen und in ganz feine Würfel schneiden.
3. Zwei EL Olivenöl in eine mittelgroße Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze erst die Zwiebeln für eine Minute anschwitzen, danach die Auberginen zugeben und für ca. 5 Minuten braten.
4. Dann den Knoblauch zugeben und für eine weitere Minute braten.
5. Mit 2 EL Wasser ablöschen und alles eine Minute weiter kochen lassen.
6. Den Pfanneninhalt in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die Avocadocreme vorbereiten, dazu das Avocadofleisch pürieren. Die Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse pressen und zu dem Avocadomus geben.
8. Salz, Pfeffer und den Naturjoghurt zu der pürierten Avocado geben. Alles gut miteinander vermengen und zur Seite stellen.
9. Die abgekühlten Auberginen, zusammen mit dem Parmesan, Koriander, der Petersilie, den Semmelbröseln und dem Eigelb, sowie Salz und Pfeffer in eine Küchenmaschine geben (oder einen Standmixer) und für ca 90 Sekunden pürieren.
10. Nun 3 gleichgroße Patties aus der Auberginenmasse formen.
11. Ein EL Olivenöl in die Pfanne geben und die Patties für 2-3 Minuten von beiden Seiten braten. Falls es ein Cheeseburger werden soll, für die letzte Minute in der Pfanne, eine Scheibe Käse auf einen Pattie legen.
12. Die Burgerbrötchen leicht toasten und auf der Ober- wie der Unterseite des Brötchens 2 TL Avocadocreme verteilen.
13. Das gebratene Auberginenpattie auf das Brötchen legen, ein Salatblatt und 2 Tomatenscheiben dazu.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia