

# STEINPILZ-LINSEN-BURGER

MIT CAESAR DRESSING

Food & Drinks



## ZUBEREITUNG

Die Linsen durch ein Sieb abspülen und in einem kleinen Topf mit 300 ml Wasser 20 Minuten bei mittlerer Temperatur weichkochen. Danach abgießen, gut abtropfen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Steinpilze in Wasser einlegen.

Zunächst das Dressing zubereiten. Dafür in einer kleinen Schüssel Mayonnaise mit Joghurt verrühren. Die Knoblauchzehe abziehen und in die Schüssel pressen. Dijonsenf hinzufügen und alles gut vermengen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Die Kräuterseitlinge in kleine Würfel schneiden. Den Parmesan in eine mittelgroße Schüssel reiben, Haferflocken sowie Senf ergänzen. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein hacken. Die Steinpilze nun aus dem Wasser nehmen, auswringen und ebenfalls fein hacken. In einer Pfanne 2 EL Pflanzenöl erhitzen und darin die Kräuterseitlinge, Steinpilze und Schalotte 5 Minuten anschwitzen. Dann den Pfanneninhalt sowie die roten Linsen in die Schüssel geben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Pilz-Linsen-Masse nun zwei Burgerpatties formen. Panko- oder Semmelbrösel auf einen Teller streuen und die Patties darin wälzen. Beide beiseitestellen.

In einer großen Pfanne nun 2 EL Pflanzenöl auf mittlere Temperatur erhitzen. Die Burgerbrötchen halbieren und mit der Schnittfläche darin goldbraun anrösten. Danach herausnehmen und auf die vorgesehenen Speiseteller legen. Wenn nötig, die Pfanne mit einem Küchenpapier auswischen und erneut 3 EL Pflanzenöl erhitzen. Darin nun die Pilz-Linsen-Patties rundherum auf jeder Seite 4 Minuten goldbraun anbraten. Beim Wenden der Patties nochmals 3 EL Pflanzenöl ergänzen.

Zum Anrichten nun die geröstete Schnittflächen der Brötchen jeweils mit 1 EL Caesar-Dressing bestreichen, ein Blatt Romanasalat und eine Scheibe geröstete Paprika darauflegen. Nun nochmals 1 EL Dressing und die Pilz-Linsen-Patties darauf platzieren. Mit einem Sparschäler Parmesanflocken darüber hobeln, die obere Brötchenhälfte auflegen und genießen. Dazu passen Kartoffelecken und Salat.

## ZUTATEN

### Für 2 Portionen

#### *Für die Steinpilz-Linsen-Bratlinge:*

150 g Kräuterseitlinge  
15 g getrocknete Steinpilze  
1 Schalotte  
100 g rote Linsen  
4 EL Haferflocken  
40 g Parmesan  
2 TL Dijonsenf  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
6 EL Panko- oder Semmelbrösel

#### *Für das Caesar-Dressing:*

4 EL Mayonnaise  
2 EL Joghurt  
1 Knoblauchzehe  
2 TL Dijonsenf  
Salz  
schwarzer Pfeffer

#### *Außerdem:*

2 Brioche- oder Laugenbrötchen  
1 Romanasalatherz  
2 Scheiben geröstete Paprika in Öl  
60 g Parmesan  
10 EL Pflanzenöl zum Braten

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Pfanne, Schüssel, mittelgroßer Topf, Abseihlöffel, Feinreibe, Vierkantreibe.