

Veganes 'Smørrebrød' mit Rote-Bete-Burger



Zutaten

Zutaten für 10 Sandwiches:

10 Ardo Rote-Bete-Burger

10 Scheiben veganes Roggenbrot

Salat

Erbsen-Meerrettich-Creme:

400g Markerbsen extra fein Ardo

20g geriebener Meerrettich

Salz nach Geschmack

Eingelegte rote Zwiebeln:

400g Rote Zwiebeln, geschnitten
Ardo

100g Rohrzucker

1 ¾ dl Wasser

¾ dl Apfelessig

5 Stück Sternanis

Garnierung:

Geriebener Meerrettich

Eingelegte rote Zwiebel

Erbsensprossen

Gurkenscheiben

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Rote-Bete-Burger gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zu und kühlen Sie sie dann. Optional können Sie sie in letzter Minute backen und warm servieren.
2. Dämpfen Sie die Erbsen bis zu einer Kerntemperatur von 80°C, abtropfen lassen und kühlen.
3. Mischen Sie die Erbsen mit geriebenem Meerrettich zu einer cremigen Konsistenz und würzen Sie mit Salz.
4. Geben Sie alle Zutaten für die eingelegten roten Zwiebeln in einen Topf und bringen Sie sie zum Kochen.
5. Reduzieren Sie die Hitze auf mittlere Stufe und lassen Sie sie etwa 5 Minuten köcheln.
6. In ein sterilisiertes Glas gießen und an einem kühlen Ort aufbewahren. Sie können sie am Tag vorher zubereiten.
7. Verteilen Sie eine Schicht Erbsen-Meerrettich-Creme auf jedem Stück Roggenbrot. Legen Sie den Salat und den Rote-Bete-Burger darauf (warm oder kalt).
8. Mit eingelegten roten Zwiebeln, geriebenem Meerrettich, Gurkenscheiben und Erbsensprossen garnieren.

Allergene

Gluten



We preserve nature's gifts