



**Vier
Jahreszeiten
Park
Oelde**

Oelder Lieblings-Rezepte

Heute von Birgit Rumpf, stellvertretende Leiterin des Kindermuseum KLIPP KLAPP:

Veggie-Burger Italo-Style

„Ich liebe Getreidebratlinge. Zuhause arbeite ich dabei ohne Rezept - „frei Schnauze“ wie der Westfale so sagt. Ich schaue in der Küche was da ist und lege los. Ich wünsche mir ein Rezept aus der Gläsernen Küche für vegetarische Burger mit einem leckeren Pattie.“

Zutaten:



für 4 Burger

für die Burgerbrötchen:

100 ml warmes Wasser	20 g Zucker
2 EL Milch	Salz
½ Würfel Hefe	1 Ei
250 g Dinkelmehl (oder Weizen)	Sesam
40 g Butter	



ca. 50 min

für die Patties & den Belag:

2 TL kleine Kapern	1-2 kleine Zucchini
50 g Oliven, entsteint	Parmesan am Stück
50 g Butter	1 Romanasalat
130 g Polenta	Olivenöl
1 Glas Pesto verde	Salz

Zubereitung:

1. Wasser, Hefe, Zucker, Milch und Salz in einer Schüssel vermengen und 5 min ruhen lassen. Butter schmelzen, abkühlen lassen. Ei verquirlen und die Hälfte des Eis mit Mehl und Butter zur Hefemischung geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und 20 min ruhen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen. Aus dem Teig 4 Brötchen formen, mit dem Rest Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Kurz gehen lassen und ca. 15 min backen.
2. Kapern und Oliven fein hacken. ½ l Wasser im Topf zum Kochen bringen. Butter und Polenta einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd ziehen, Oliven und Kapern unterheben und 10 min quellen lassen. Die Polenta auf einem Backpapier zu einem Rechteck ausstreichen, dieses zu 4 Pattys schneiden und auskühlen lassen. Parmesanstreifen mit dem Sparschäler abhobeln. Zucchini in ½ cm dicke Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, leicht salzen. Salat waschen und trockenschleudern. Nun in Olivenöl die Polenta-Pattys anbraten und nach dem Wenden mit Parmesanhobeln belegen. Burgerbrötchen-Hälften mit Pesto bestreichen und mit Salat, Zucchiniestreifen und Polentapatty belegen. Mit der zweiten Brötchen-Hälfte abdecken.