

REIZZ Burger Bowl

ZUTATEN für 4 Portionen

Für die Bowl

- 300 g REIZZ
- 750 ml Gemüsebrühe
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 2–3 große Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 4–5 Gewürzgurken
- 100 g Eisbergsalat
- 80 g Röstzwiebeln
- 100–150 g geriebener Cheddar

Für die Burgersauce

- 150 g Joghurt
- 50 g Mayonnaise
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1 EL Gurkenwasser
- 1 TL Honig
- etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Gemüsebrühe aufkochen. REIZZ einrühren und bei mittlerer Hitze etwa 20–25 Minuten garen. Anschließend vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel weitere 10 Minuten quellen lassen.
2. Währenddessen alle Zutaten für die Burgersauce miteinander verrühren und bis zum Servieren kalt stellen.
3. Tomaten, Gewürzgurken und die rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Eisbergsalat in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin krümelig anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
5. REIZZ auf Schalen oder Tellern verteilen. Das Hackfleisch darauf geben und anschließend Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln darüber verteilen.
6. Mit der Burgersauce beträufeln und zum Schluss mit geriebenem Cheddar sowie knusprigen Röstzwiebeln bestreuen.

