RANDEN-TOFU-BURGER

Rezept für 4 Personen

Randen - Pattys	
1Stk.	grosse gekochte Rande oder 2 kleinere gekochte Randen
500g	Tofu
1Stk	Zwiebel, fein gehackt
1 Zehe	Knoblauch, zerdrückt
1 Stk.	Ei
4 EL	Paniermehl
	Salz, Pfeffer und frische und gehackte Kräuter wie Thymian, Schnittlauch oder Petersilie
Belag	
8 EL	Sauerer Halbrahm
8 Handvoll	Nüsslisalat oder Portulak
4 Stk.	Vollkornbrötli, aufgeschnitten und leicht getoastet

Zubereitung

1. Tofu mit einer Gabel verkleinern und die Rande fein dazu raffeln. Zusammen mit dem Ei, Paniermehl, Zwiebel, Knoblauch, Salz und Pfeffer und den gehackten Kräutern in einer Schüssel gut vermischen und etwas ziehen lassen.
2. Von Hand 4 Randen - Pattys pressen und formen. Bratpfanne mit HOLL Rapsöl erhitzen und auf mittlerer Hitze Pattys beidseits goldbraun braten.
3. Die getoasteten Brötli mit dem Randen - Patty, dem Sauren Halbrahm und dem Portulak befüllen.