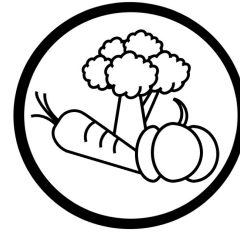


Avocado Süsskartoffel Burger



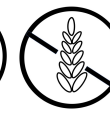
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Vegi



Gluten
frei



Laktose
frei



Thermomix
Rezept

200g Süsskartoffeln
200g mehlig kochende Kartoffeln
1L Bouillon

Süßkartoffeln und Kartoffeln gründlich waschen, schälen und in Würfel schneiden. Mit der Bouillon in einem Topf oder direkt im TM in der Bouillon weich kochen. Übrige Bouillon abgessen.

1 Avocado

Avocado halbieren, vom Steinlösen, in der Schale bereits grob würfeln und dann von der Schale lösen und zu den Kartoffeln geben.

1 Ei
100g Mehl (glutenfreies)
Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum abschmecken

Ei und Mehl dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und pürieren.

Butter oder Olivenöl

In einer Bratpfanne Butter oder Oliven-Öl leicht erhitzen. Mit einem Glace-Portionierer Kugeln in die Pfanne legen. Mit einer Bratschaufel die Kugeln ein bisschen flach drücken und die Burger beidseitig goldig braten.

Zusammen mit Salat oder in Brötchen geniessen.

