

Veganer Cornflakes Burger "Italian Style"



**Rezept
Idee**

Zutaten für 1 Burger:

- 10 g Fenchel, in Streifen
- 10 g grüne Zucchini, in Scheiben
- 10 g gelbe Paprika, in Streifen
- 7,5 ml Olivenöl
- 1 **Foodworks Plant Powered Cornflakes Patty** (Art.-Nr. 55020)
- 1 Brioche Hamburger Buns
- 25 g Erbsen-Hummus (s. Grundrezept, Rückseite)
- 25 g Weißer Bohnenaufstrich (s. Grundrezept, Rückseite)
- 15 g Eichblattsalat
- 35 g Rote Paprika-Coulis (s. Grundrezept, Rückseite)

	Wareneinsatz	
zzgl. Gemeinkosten (in %)		
zzgl. Gewinn (in %)		
	Grundpreis	
zzgl. Personalkosten (in %)		
	Nettopreis	
zzgl. MwSt. (in %)		
	Kalkulatorischer Verkaufspreis (brutto)	

Zubereitung:

1. Fenchel, Zucchini und Paprika mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten.
2. Plant Powered Cornflakes Patty zubereiten.
3. Burger Bun waagrecht aufschneiden und mit Olivenöl rösten.

Burgeraufbau:

Brioche-Bun-Boden, Erbsenhummus, weißer Bohnenaufstrich, Eichblattsalat, Plant Powered Cornflakes Burger Patty, gegrilltes Gemüse, rote Paprika-Coulis, Brioche-Bun-Deckel.



Kalkulationshilfe für die Speisekarte:

Zur einfachen Berechnung bitte hier die Preise (in €, netto) bzw. Aufschläge (in %) eintragen:



Zubereitungsmöglichkeiten*:



Fritteuse
180 °C, 3,5–4 Min.



Kombidämpfer
180 °C, 100 %, 10–12 Min.



Kombi-Schnellgar-System

Temperatur	Zeit (Min.)	Lüfter	Mikrowelle
1. 275 °C	01:00	60 %	90 %
2. 275 °C	00:30	60 %	70 %
3. 275 °C	00:30	60 %	0 %

* Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

Veganer Cornflakes Burger "Italian Style"

Grundrezepte für 6 Burger:

Erbsen-Hummus

500 g Erbsen, TK
125 ml Wasser
Salz, Pfeffer
25 g Tahina (Fertigprodukt)
5 g Knoblauch, gehackt
100 ml vegane Crème fraîche
5 ml Limettensaft

Wareneinsatz
Wareneinsatz 1 Portion

Zubereitung:

1. Erbsen in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und auskühlen lassen.
2. Erbsen mit restlichen Zutaten pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weißer Bohnenaufstrich

500 g weiße Bohnen, TK
250 ml Wasser
Salz, Pfeffer
40 g Tahina (Fertigprodukt)
10 ml Limettensaft
15 ml Olivenöl
5 g Petersilie, gehackt

Wareneinsatz
Wareneinsatz 1 Portion

Zubereitung:

1. Bohnen in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und auskühlen lassen.
2. Bohnen mit restlichen Zutaten pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Paprika-Coulis

750 g rote Paprika, in Würfeln
125 ml Wasser
Salz, Pfeffer
5 g Kreuzkümmel, ganz, geröstet
5 g Kreuzkümmel, Pulver
50 ml Olivenöl
30 g Sambal Oelek (Fertigprodukt)

Wareneinsatz
Wareneinsatz 1 Portion

Zubereitung:

1. Paprika in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und auskühlen lassen.
2. Paprika mit restlichen Zutaten pürieren und abschmecken.