



Burger

# Making off



Burger



In den Farben des Regenbogens im Zeichen des Friedens mit regionalen Zutaten aus der Friedensstadt Osnabrück. Kreiert und entwickelt von der Berufsfachschule Gastronomie/Lebensmittelhandwerk aus Osnabrück



**Burger**

Bio- Haferflockenbrötchen mit Rote Beete gefärbt

Süßkartoffel-Weiße Bohnen-Paddy für eine extra Portion Proteine und Ballaststoffe

Mais aus der Region



Rucola aus der Region

Vitaminbombe Blaukraut aus der Region

# Haferflockenbrötchen

## Zutaten

250g Haferflocken (Bio, gemahlen)  
100g Dinkelmehl (Bio)  
250g Magerquark  
2 Eier (Regional)  
½ Päckchen Backpulver (8g)  
1 TL Salz  
1 EL Chiasamen (Bio)  
1 EL Sonnenblumenkerne (Bio, Deutschland)  
1 EL Leinsamen (Bio, Deutschland, geschrotet)  
5 EL Rote Beete Saft  
1 EL Zucker



## Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen.  
Mit feuchten Händen den Teig zu kleinen Brötchen formen und auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen.  
Die Oberseite mit Haferflocken bestreuen  
Anschließend für 20-30 Minuten in den Ofen.

# Süßkartoffel Patty



400g Süßkartoffeln  
125g Weiße  
Bohnen  
100g Haferflocken  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Pfeffer  
Salz  
Muskat  
Paprikapulver  
2 TL Senf  
1 Bio Ei

## Zubereitung:

Süßkartoffeln kochen. Bohnen abbrausen, abtropfen lassen, mit einem Kartoffelstampfer zusammen mit den gegarten Kartoffeln zerdrücken.

Zwiebel und eventuell Knoblauch abziehen, fein würfeln. Mit der Kartoffel-Bohnen-Masse, Haferflocken, Ei, 1-2 TL Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat und Senf verkneten. Daraus 8 große oder 16 kleine flache Frikadellen formen. Evtl. mit einem Ausstecher (großer Patty: 10-12cm, kleiner Patty: 6-8cm) die Ränder begradigen. Burger mit Öl anbraten.

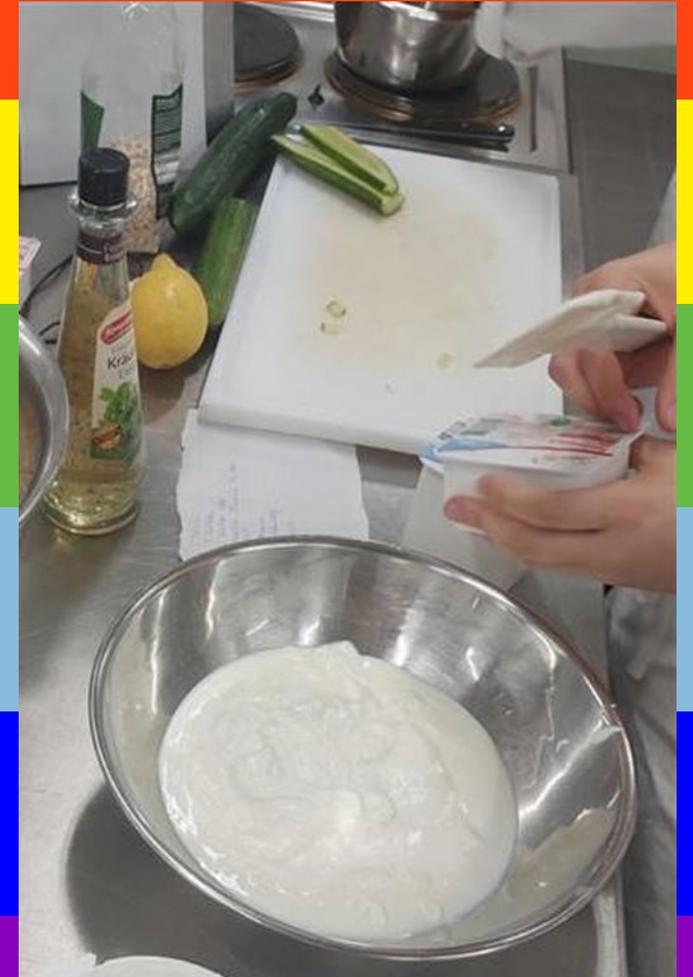
# Tzatziki

250 g Joghurt 10% Fett  
1 halbe Salatgurke  
1 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
Majoran aus unserem Kräutergarten  
Salz & Pfeffer  
Zitrone

## Zubereitung

1. Das Olivenöl in eine Schüssel geben, den Knoblauch fein hacken und dazugeben. Den Joghurt einrühren, die Salatgurke waschen und das weiche Innere mit einem Messer aushöhlen. Die Gurke mit einer feinen Reibe in den Joghurt reiben.

2. Die Kräuter kleinhacken und dazugeben.  
Mit Salz und Pfeffer, Zitronenspritzer leicht abschmecken.  
Kühl stellen, vor dem Servieren nochmals abschmecken ggf. nachwürzen.



# Gestaltung vom Peace-Burger



Burger

- Als Erstes haben wir die Brötchen mit der Tzatziki bestrichen.



- Danach haben wir die Tomate auf die Soße drauf gelegt.



- Es folgt das Süßkartoffelpatty.



# Gestaltung vom Peace-Burger

- Nachdem das Süßkartoffelpatty hinzugefügt wurde, haben wir den Mais drauf gelegt und mit einem Klecks Tzatziki bestrichen.

- Dann folgen 2 Gurkenscheiben.

- Anschließend toppen wir es mit Rucola.



# Gestaltung vom Peace-Burger

- Zum Schluss kam dann der Rotkohl auf den Burger und dann ist der Burger auch schon fertig.

Wir haben den Burger nach den Regenbogen – Farben angepasst. Der sogenannte Peace-Burger.



Burger

