

Burger mit Aubergine



Arbeitszeit 120 Minuten
- für Fortgeschrittene

Schritt 1 – Zuerst machen wir den Teig für die Burger-Brötchen

Diese Zutaten brauchst Du für zwei Burger-Brötchen:

- ½ Würfel Hefe
- 65 ml lauwarme Milch
- 1 Esslöffel Zucker
- 250 g Mehl
- 110 ml lauwarmes Wasser
- ¼ Esslöffel Salz

Dieses Zubehör brauchst Du:

- Eine Schüssel
- Einen Messbecher
- Einen Mixer mit einem Knethaken
- Einen Esslöffel

Tipp: Wenn Dir das Rezept zu lange dauert, kannst Du die Brötchen auch im Laden kaufen.

Die blau markierten Arbeits-Schritte kannst du dann auslassen.



Die Frischhefe zerkleinern und in die Schüssel geben.



Die Milch erwärmen und in die Schüssel geben

Tipp: Die Milch kannst du vorsichtig in der Mikrowelle erwärmen.



Eine Prise Zucker in die Schüssel geben.



Mit dem Esslöffel einmal alles gut verrühren, bis es glatt ist.



Die Schüssel zugedeckt 15 Minuten stehen lassen.



Das **Mehl**, die **handwarme Butter**, das **lauwarme Wasser**, das **Salz** und den **Zucker** in die Schüssel geben.



Mit dem Mixer alles gut durchkneten, bis der Teig glatt ist.



Die Schüssel zudecken und für eine Stunde an einen warmen Ort stellen.

Schritt 2 – Jetzt machen wir die Avocado-Creme

Diese Zutaten brauchst du für die Avocado-Creme:

- Eine reife Avocado
- Eine Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Eine Knoblauch-Zehe

Dieses Zubehör brauchst du:

- Ein Schneidebrett
- Ein Küchen-Messer
- Eine Reibe
- Einen Esslöffel



Die Avocado einmal durchschneiden.



Den Kern aus der Avocado entfernen und das Frucht-Fleisch entnehmen.



Das Frucht-Fleisch in eine Schüssel geben.

Das Frucht-Fleisch der Avocado mit dem Esslöffel zerdrücken.



Die Zitrone halbieren.



Ein wenig Zitronen-Saft in die Schüssel geben.



Mit der Reibe ein wenig Zitronen-Schale in die Schüssel geben.



Die Knoblauch-Zehe schälen und klein schneiden.



Den Knoblauch in die Schüssel geben und alles gut verrühren.

Die Avocado-Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3 – Jetzt arbeiten wir an der Aubergine

Diese Zutaten brauchst Du:

- Eine Aubergine
- Ein wenig Oliven-Öl
- Salz und Pfeffer

Dieses Zubehör brauchst Du:

- Ein Schneidebrett
- Ein Küchen-Messer
- Einen Küchen-Pinsel
- Eine Schale



Die Aubergine gut abwaschen und die Enden der Aubergine abschneiden.



Die Aubergine in Scheiben schneiden.

Die Scheiben mit dem Pinsel und dem Oliven-Öl bestreichen.



Die Aubergine mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4 – Jetzt arbeiten wir an den Burger-Brötchen weiter.



Ein wenig Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig gut durchkneten.



Den Teig in gleich große Stücke aufteilen und auf ein Back-Blech legen.

Die Teig-Stücke 30 Minuten stehen lassen.



Den Back-Ofen auf 190 C vorheizen.

Die Teig-Stücke in dem Backofen 25 Minuten backen, bis sie gold-braun sind.



Die fertigen Burger-Brötchen auskühlen lassen.

Letzter Schritt 4 – Jetzt braten wir die Aubergine und belegen den Burger.



Ein wenig Oliven-Öl in die Pfanne geben.

Die Scheiben in der Brat-Pfanne braten, bis sie gold-braun sind.



Die Burger-Brötchen aufschneiden.

Die Avocado-Creme auf die Burger-Brötchen geben und verstreichen.



Die gebratene Aubergine auf die Burger-Brötchen legen.



Die Burger-Brötchen zusammenfügen.

Jetzt sind deine Burger mit Aubergine fertig.

Die Burger-Brötchen können so belegt werden, wie Du sie am liebsten magst.

Tipp: Käse-Scheiben, Tomaten-Scheiben und Gurken-Scheiben schmecken auf einem Burger gut.



Vielen Dank an Giulia Meneleo aus dem Wohntraining für die tolle Hilfe.