



VEGANER CRISPY CHICKEN BURGER

ZUTATEN FÜR 4 PATTIES

- 165 g vegan&moi PURE
- 6 g Salz
- 280 g kaltes Wasser
- 23 g Öl

ZUBEREITUNG

Fleischersatz Pure mit Salz vermengen.
Wasser und Öl in die Mischung geben und verrühren.
Ca. 15 Minuten im Kühlschrank quellen lassen und 4 Patties formen.

Die Burger-Patties panieren (siehe Tipp) und ab in die Pfanne!

Tipp: Als Panade eignen sich z.B. ungesüsste zerstoßene Cornflakes

Nach dem Toasten des Buns startet man mit der Burgersosse, darauf setzt man ein Salatblatt, dann kommt 1 Scheibe Tomate, unser Patty und für die Säure zwei Scheiben Gewürzgurke. Fertig!

