

VEGAN – DIE ALTERNATIVE MIT BESTEN ZUTATEN

## Mexikanischer Getreide Bratling

Zutaten für 10 Portionen

- 400 g Wasser
- 280 g HACO Vegi-Burger Mexican
- 50 g HACO Piri Piri
- 150 g Cornflakes
- 50 g Rapsöl
- 50 g Avocado
- 300 g Maiskörner
- 150 g Peperoni, rot
- 150 g Bundzwiebeln
- 30 g Koriander
- 50 g Natives Olivenöl extra vergine
- 50 g Limonensaft
- 1 x Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 g HACO EC Sauce Barbecue

### Tipps:

- Burger-Brötchen
- aufschneiden und mit den
- Schnittflächen nach unten
- in der Pfanne anrösten.
- Burger mit Romana-Salat,
- Bratling, Avocado, Peperoni
- und Zwiebeln garnieren.
- Mit EC Sauce Barbecue
- beträufeln und warm
- servieren.

Zubereitung:

Wasser aufkochen und über die Mischung gießen, ca. 15 Minuten quellen lassen. Das Piri Piri daruntermischen. Paddies von ca. 70 g Masse formen und in den Cornflakes wenden. Im heißen Rapsöl knusprig braten.

Für den Salat die Avocado mit den Maiskörnern und der Peperoni sowie den Zwiebeln mischen. Den Koriander darüber streuen und mit dem Olivenöl und dem Limonensaft marinieren. Mit den Gewürzen abschmecken. Den Salat anrichten und mit der Sauce Barbecue beträufeln. Die Bratlinge darauf anrichten.