

Cloudbread-Fitness-Burger mit endori veggie burger

endori



4 Pck.	endori veggie burger
4	Eier
270 g	Frischkäse, natur
½ TL	Backpulver
½ TL	Sesam
1	Salatgurke
2	Tomaten
100 g	Feldsalat
¼	Rotkohl
1	Karotte
20 g	Petersilie
40 ml	Balsamico Bianco
	Salz

So gelingt das Rezept

Für das Cloudbread die Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Das Eigelb mit etwas Zucker, Backpulver und 70 g Frischkäse verrühren und anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in 8 Portionen fladenförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Die Fladen mit etwas Sesam bestreuen und im Ofen bei 130 °C ca. 20 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

Die Karotten schälen und mit dem Rotkohl zusammen in feine Streifen hobeln. Mit dem Balsamico Bianco, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Zucker marinieren und abschmecken. Salatgurke und Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Feldsalat waschen, putzen und trockenschleudern.

Die **endori veggie burger** in einer heißen Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Die flache Seite der Cloudbread-Fladen werden mit dem restlichen Frischkäse bestrichen und anschließend mit Feldsalat, Rohkostsalat, Tomate, Gurke und pro Burger zwei gebratenen **endori veggie burger** belegt. Den zweiten Cloudbread-Fladen daraufsetzen und schmecken lassen.

Guten Appetit!