



OKONOMIYAKI-BURGER MIT CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Für den Burger Tomaten in Scheiben schneiden und Salate waschen.
2. Für die Patties Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.
3. Eier mit dem Wasser aufmixen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren.
4. Restliche Zutaten dazugeben und zu Patties formen.
5. In etwas Öl anbraten.
6. Für die Okonomiyaki Sauce alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.
7. Burger-Bun auf den Innenseiten toasten.
8. Bun-Boden mit Alpenhain Camembert Creme bestreichen.



Aufbau:

- Brioche Bun getoastet (Boden)
- Alpenhain Camembert Creme
- Okonomiyaki Patty
- Tomate in Scheiben geschnitten
- Rucola Salat, Lollo bianco, Radicchio
- Okonomiyaki Sauce
- Brioche Bun getoastet (Deckel)

ZUTATEN

10

10	Brioche Buns
250 g	Alpenhain Camembert Creme
10	Okonomiyaki Patties
20 Scheiben	Tomaten
200 g	Salatmischung
200 g	Okonomiyaki Sauce

Für das Okonomiyaki Patty:

400 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
600 g	Wasser
6	Eier
120 g	Karotten in feine Stifte geschnitten
80 g	Sellerie in Stifte geschnitten
400 g	Weißkohl (vorzugsweise Spitzkohl) in Streifen geschnitten
	Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack

Für die Okonomiyaki Sauce:

2 EL	Austernsauce (optional bei vegetarischer Variante weglassen)
4 EL	Sojasauce
2 EL	Ketchup
4 EL	Mayonnaise
2 Spritzer	Tabasco
2 EL	Agavendicksaft oder Honig
	Salz, Pfeffer, Koriander und Zitronensaft zum Abschmecken