

Sweet Asia Burger



Zutaten:

200g Tofu

6 EL Asia Sauce

1 Zucchini

1 rote Paprika

2-4 Salatblätter zum belegen

4 EL Sesam

2 Semmeln

4 EL Mayonnaise

1 Handvoll Sprossen

Salz & Pfeffer

1. Den Tofu in zwei ca. 1 cm große Burger schneiden, mit je 2 EL Asia Sauce bestreichen und für min. 1 Stunde marinieren.
2. Zucchini und Paprika in Streifen schneiden. Salat waschen und trocken tupfen.
3. Sesamsamen in einer Pfanne kurz anrösten bis sie aromatisch und goldig braun sind.
4. Das Gemüse und die Tofuburger auf den Grill legen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Gemüse und Tofu gargrillen. Die Burger Semmeln aufschneiden und mit der Schnittseite nach unten mit auf den Grill legen bis sie schön knusprig sind.
5. Die Burger Semmeln mit Mayonnaise bestreichen, dann kann belegt werden. Zuerst kommt der Salat darauf. Dann den Tofuburger mit Asia Sauce einpinseln und mit Sesam besträuen. Das Gemüse darüber geben und Sprossen darauf setzen. Zum Schluss den Burger Deckel aufsetzen.