

TOFU-BURGER mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Ein würzig frisches Hauptgericht

2 Personen

| | |
|---------------|---|
| 2 | Tofu-Burger (Kühlregal Bioladen) |
| 1/2 | Gurke |
| 300 g | fest kochende Kartoffeln |
| 2 EL | Butterschmalz, geklärter Butter, Pflanzenöl |
| 1 | kleiner Becher Joghurt |
| 2 EL | (Soja-)Sahne |
| 1 Bund | Dill |
| Pfeffer, Salz | |
| 1 EL | Zucker |



Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln, salzen und zuckern, beiseite stellen Dill fein hacken.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In 2 EL Butterschmalz oder geklärter Butter unter ständigem Wenden in 20 Minuten bei mittlere Hitze langsam braun braten. (Am besten und schnellsten sind vorgekochte Kartoffeln vom Vortag, die man mit einem Eierschneider schnell in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und knusprig braten kann.)

Die Gurkenscheiben haben jetzt Wasser gezogen. Gurken auspressen und das Wasser abgießen, mit Joghurt, Dill und einem Esslöffel Sahne oder Sojasahne vermischen. Nochmals

salzen, pfeffern und zuckern.

Die Tofu-Burger nach Packungsangabe in 3 bis 5 Minuten in der Pfanne erhitzen, mit Bratkartoffeln und Gurkensalat auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Zubereitungszeit 30 Min.

vegetarisch