

Greek Burger

Für 4 Personen

- 2 Packungen Feta (Schafskäse) à 200 g
- 2 – 3 Eier (Größe M)
- Pfeffer
- 6 EL Paniermehl
- 2 mittelgroße Tomaten
- ½ Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 8 Blätter Kopf- oder anderer Blattsalat
- 4 Pitabrote
- Olivenöl zum Braten
- 4 EL Olivenringe, eingelegt
- 1 Becher Tsatsiki (ca. 200 g)



Asia Burger

Für 4 Personen

- 400 g Tofu, natur (z. B. von Alnatura)
- 6 EL Sojasauce
- 2 mittelgroße Möhren
- 4 Frühlingszwiebeln
- 4 große Salatblätter
- 300 g Austernpilze
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 4 weiche Burgerbrötchen
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 TL Kurkumapulver
- 4 EL Sesamsamen
- 4 EL Speisestärke
- Öl zum Ausbraten (Sesam- oder Olivenöl)
- Satésauce, Asiasauce oder Ketchup nach Belieben



© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen – vegetarisch«

© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen – vegetarisch«

Möhrenpizza mit Kräuterfrischkäse

Für 1 großes Blech

- 1 Fertigpizzateig für 1 Blech (aus dem Kühlregal)
- 1 EL Öl für das Blech
- etwas Mehl zum Ausrollen
- 400 g Möhren
- 2 rote Zwiebeln
- 200 g Kräuterfrischkäse
- 20 g Mandeln, gehackt
- 120 g Emmentaler, gerieben
- Pfeffer



Spargelpizza mit Ricotta

Für 1 großes Blech

- 1 Fertigpizzateig für 1 Blech (aus dem Kühlregal)
- 1 EL Öl für das Blech
- etwas Mehl zum Ausrollen
- 400 g grüner Spargel
- 200 g Cocktailtomaten
- 200 g Ricotta
- 120 g Emmentaler, gerieben
- Pfeffer



© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen – vegetarisch«

© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen – vegetarisch«