GEMÜSESCHNITZEL
VEGGIE BURGER

Zutaten:

- *CATERLINE-Gemüseschnitzel*
- Butternuß-Kürbis
- Muskat
- Gemüsebrühe
- *RAMA Schlagcreme*
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Burger-Brötchen
- Fetakäse

„Einlegen":

10 g Senfkörner,
1 Dillzweig,
10 Pfefferkörner,
2 frische Ingwerscheiben,
5 Pimentkörner,
2 Lorbeerblätter,
¼ l Wasser,
20 ml Weißweinessig
¼ l Weißwein
50 g Zucker
50 g Honig
10 g Salz
3 g Ingwerpulver

Zubereitung und Anrichtung:

1. Butternuß-Kürbis in (ca. 1x1 cm) Würfel schneiden und „einlegen". (TIPP: Die eingelegten Kürbiswürfel schon ein paar Tage vorher zubereiten!)
2. Die Kürbis-Abschnitte mit Gemüsebrühe und RAMA Schlagcreme einkochen und mit gemahlenem Kümmel, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ganze weichkochen und fein pürieren.
3. Burger-Brötchen hellbraun toasten.
4. Das *CATERLINE Gemüseschnitzel* nach Anleitung zubereiten.
5. Die Burger-Brötchen mit Kürbispüree bestreichen, mit einem Salatblatt garnieren, darauf das *Gemüseschnitzel* platzieren, wieder etwas Kürbispüree auftragen und den eingelegten Kürbis mit Fetakäse-Würfelchen aufschichten. Zum Schluss den Brötchen-Deckel draufsetzen.
6. Alle Zutaten gemeinsam aufkochen, Kürbiswürfel hinzufügen und ca. 1 Minute bissfest kochen. Noch heiß in ein Glas mit Schraubverschluss) abfüllen.
7. Die ausgekühlten Gläser im Kühlschrank aufbewahren (eingelegte Kürbiswürfel sind mehrere Wochen haltbar).