



Veganer Burger Salat mit Walnuss Hack

Für das Walnuss-Hack:

150 g Walnüsse, grob gehackt

200 g braune Champignon Pilze, fein gewürfelt

1 Zwiebel, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Esslöffel Rinatura Tamari Sojasauce Bio

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

0.5 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

0.5 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

Für den Salat:

170 g gemischte Blattsalate/ Eisbergsalat

100 g Kirschtomaten, halbiert

0.5 Gurke, in Scheiben geschnitten

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

1 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

100 g veganer Käse, grob gerieben (optional)

2 Gewürzgurken, in dünne Scheiben geschnitten

Für das Dressing/die Sauce:

2 Teelöffel Senf

100 ml vegane Mayo

3 Teelöffel Gurken Relish (alternativ etwas Wasser der sauren Gurken)

1 Teelöffel Weißweinessig/ Apfelessig

1 Teelöffel Zwiebelpulver

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Paprikapulver

Veganer Burger Salat mit Walnuss Hack

1.

Für das Hack:

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch darin glasig anbraten. Die gehackten Walnüsse und die Pilze dazugeben und ca. 5-7 min. anbraten, bis die Pilze weich und leicht gebräunt sind.

Tamari, Tomatenmark, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Paprikapulver hinzufügen und gut umrühren. Mit Salz und

Pfeffer abschmecken und die Mischung kurz abkühlen lassen.

Für das Dressing/ die Sauce:

Für die Sauce alle Zutaten gut vermengen. Ggf. etwas Wasser hinzufügen.

Für den Salat:

In einer großen Salatschüssel den Salat, Kirschtomaten, Gurkenscheiben, rote Zwiebelringe und Gewürzgurkenscheiben mischen.

Das abgekühlte Walnuss-Hack und den veganen Käse darüber verteilen. Das Dressing über den Salat geben und alles vorsichtig durchmischen oder das Dressing separat servieren.