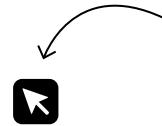




ANJA WEBER

FILIALLEITUNG IM  
dm-MARKT IN KÜNZELSAU

„Den Gemüsebratling esse ich auch gern als sättigende Mahlzeit, weil er schnell zubereitet ist. Mein himmlischer Dipp: Hafer-Natur-Joghurt-alternative mit ‚Fix für Salat‘ gewürzt.“

**WEB-TIPP**

Viele weitere tolle Rezepte und Inspirationen unter [dm.de/rezepte](http://dm.de/rezepte)

**PRO PORTION:** 2.600 kJ (620 kcal)

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 1 ¼ Stunden

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** mittel

**REICHT FÜR:** 8 Burger



## Zutaten

Für 8 Burger

- 7 g dmBio Backhefe\*
- 1 EL dmBio Rohrohrzucker\*
- 700 g dmBio Weizenmehl Type 405\*
- 8 EL dmBio Bratöl Olive\*
- dmBio Kräutersalz\*
- 100 g + 4 EL dmBio Tomatenmark\*
- 1 Zwiebel (ca. 80 g)
- 1 Bund Möhren (ca. 500 g)
- 2 Beutel (à 210 g) dmBio Gemüse Bratlinge\*
- 8 Salatblätter (Lollo bianco oder Kopfsalat)

## Zubereitung

Für die Burgerbrötchen **Hefe**, **Zucker**, **Mehl**, 5 EL **Öl**, 350 ml lauwarmes **Wasser**, 1 TL **Kräutersalz** und 100 g **Tomatenmark** mit dem Rührgerät 7 Minuten zu einem Teig verkneten. Zugedeckt eine Stunde gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Acht gleich große runde Brötchen formen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) etwa 15 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für den Möhrenaufstrich **Zwiebel** und **Möhren** schälen, grob würfeln. Beides mit 1 EL Öl in einem Topf 5 Minuten andünsten. Restliches Tomatenmark zugeben, 5 Minuten weiter dünsten. Salzen, mit 200 ml Wasser ablöschen, 5 Minuten köcheln. Pürieren, würzen.

500 ml **Wasser** aufkochen, Beutelinhalt der **Bratlinge** einrühren und 15 Minuten quellen lassen. Aus der Masse 8 gleich große Bratlinge formen. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Bratlinge bei mittlerer Hitze unter Wenden 8 Minuten goldbraun braten.

**Salatblätter** waschen, grob teilen. Brötchen aufschneiden. Untere Brötchenhälften mit Salat, Aufstrich, Bratlingen und nochmals Aufstrich belegen. Brötchendeckel auflegen und servieren. ☀

## Einkaufsliste

**VOM dm-MARKT:**

- 1 Pckg. dmBio Backhefe\* (7 g)
- dmBio Rohrohrzucker\*
- 700 g dmBio Weizenmehl Type 405\*
- dmBio Bratöl Olive\*
- dmBio Kräutersalz\*
- 150 g dmBio Tomatenmark\*
- 2 Beutel (à 210 g) dmBio Gemüse Bratlinge\*

**AUS DEM GEMÜSEREGAL:**

- 1 Bund Möhren (ca. 500 g)
- 1 Zwiebel (ca. 80 g)
- 8 Salatblätter (Lollo bianco oder Kopfsalat)