



Paneerburger mit marinierter Karotte

dazu Kichererbsensalat und Raita



20-30min



2 personen

Einmal Yoga für die Geschmacksknospen, bitte! Das Wohlfühlgericht Nummer eins, der Burger, kommt heute mal in indischen Gewändern daher: Mit gebratenem Paneer, lecker marinierten Karotten und frischer Raita ist er ein echter Gaumenschmaus! Dazu gibt es eine Proteinbombe von Salat mit Kichererbsen, Gurke und Tomate. Herrlich! Und jetzt erst mal alle eine Runde Shavasana ... Namaste!

Wat je van ons krijgt

- 1 blik biologische kikkererwten
- 1 komkommer
- 1 tomaat
- 10g verse kruidenmix: koriander en munt
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje garam masala
- 1 paarse wortel
- 1 wortel
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1x paneer ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- 45ml plantaardige olie
- 60ml azijn

Kookgerei

- oven
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 959kcal, vet 54.5g, koolhydraten 78.8g, eiwit 35.6g



1. Salat mischen

Den Backofen op 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Kichererbsen** in einem Sieb möglichst gut auspressen. Den **½ der Gurke** und die **Tomate** in kleine Würfel schneiden. 1EL Pflanzenöl mit 2EL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Kichererbsen**, den **Gurken-** und den **Tomatenwürfeln** vermengen.



4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** aufschneiden und auf einem Backrost 2-3Min. im Ofen aufbacken.



2. Raita zubereiten

Die **restliche Gurke** fein reiben und in einem Sieb möglichst gut auspressen. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Minzeblätter** abzupfen und ebenfalls fein schneiden. Die **Gurkenraspel** und die **Kräuter** mit dem **Joghurt** verrühren. Die **Raita** mit **1-2 Prisen Gewürzmischung** und Salz abschmecken.



5. Paneer braten

Den **Paneer** horizontal halbieren und in einer kleinen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten. Mit **2 Prisen Gewürzmischung** verfeinern und aus der Pfanne nehmen.



3. Karotten würzen

Die **Karotten** ggf. schälen und grob reiben. Mit 1EL Pflanzenöl, 2EL hellem Essig und je 2 Prisen Zucker, Salz und Pfeffer vermengen, ca. 1Min. gut mit den Händen durchkneten und beiseitestellen.



6. Belegen und servieren

Die **Brötchen** mit ca. **¼ der Raita** bestreichen und nach Belieben mit dem **Paneer** und den **Karotten** belegen. Die **Paneerburger** mit der **restlichen Raita** und dem **Kichererbsensalat** servieren.