



# Nuss-Burger mit Salsa verde

## Ein Haselnuss-Burger mit Salsa verde und Alpro Reis-Kochcrème Cuisine

### Zubereitung

1. Bereite zuerst die Nuss-Burger zu. Nüsse hacken und im Mixer fein mahlen. Die Zwiebel hacken und mit Thymian glasig andünsten. Anschließend zusammen mit dem geriebenen Emmentaler zur Nussmischung geben. Die Eier einzeln hinzufügen und mit 3 Esslöffeln Zitronensaft, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken. Großzügige Portionen abteilen, zu Burgern formen und in Mandelmehl wälzen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

2. Für das Selleriepüree Kartoffeln und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln und Sellerie in leicht gesalzenem Wasser gar kochen.

3. Kartoffeln und Sellerie zusammen mit Alpro Reis-Kochcrème Cuisine zerstampfen und mit zwei Esslöffeln Zitronensaft, Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Zutaten für die Salsa verde grob pürieren.

4. Die vorgeformten Nuss-Burger von beiden Seiten in Alpro Backen und Braten goldbraun anbraten. Mit Selleriepüree und Salsa verde anrichten. "



4 Portionen



50min



### Zutaten

- 120 g gemischte Nüsse und Samen (Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, Mandeln, Paranüsse...)
  - 50 g Emmentaler-Käse
  - 1 kleine Zwiebel
  - 1 Zitrone
  - 2 Eier
  - 6 Esslöffel (Mandel-)Mehl
  - frischer Thymian
  - 700 g Sellerie
  - 300 g mehligkochende Kartoffeln
  - 150 ml Alpro Reis-Kochcrème Cuisine
  - Muskat
- Salsa verde
  - 6 Esslöffel gehackte Kräuter: Estragon, Thymian, Minze, Petersilie, Oregano, Basilikum
  - 1 Esslöffel Kapern
  - 1 Schalotte
  - 1 Knoblauchzehe
  - 4 Esslöffel Olivenöl
  - 1/2 Esslöffel Senf
  - frisch gemahlener Pfeffer
  - Salz

## Zubereitet mit

Reis-Kochcrème Cuisine

