

Frita cubana

Sauce:

170g Tomatenmark mit
350ml Wasser,
60ml Essig,
1 TL Kumin,
1½ TL Paprika,
1 TL Knoblauchpulver,
1 TL Salz und
60g Zucker vermischen und 5 Minuten köcheln lassen.

Tofupatties:

300 g Tofu mit den Händen zerkrümeln
2 Zwiebeln und
½ Bund Petersilie in der Küchenmaschine kleinhackseln.
70g Paniermehl,
2-3 TL Tomatenmark,
1½ TL Salz,
Pfeffer,
Paprikapulver und die Zwiebelmischung zum Tofu geben und durchkneten. Ca. 6 flache Patties aus der Masse formen und bei von beiden Seiten braun braten oder frittieren.

Füllung:

½ Zwiebel und
½ Tomate in Scheiben schneiden und die Zwiebeln kurz anbraten.
3 Kartoffeln in 3 mm dünne Streifen schneiden und goldbraun frittieren. Anschließend salzen.

4 Burgerbrötchen aufschneiden und die untere Hälfte mit Sauce bestreichen. Der Reihenfolge nach Zwiebeln, Tomaten und eine Tofubulette darauflegen. 5-10 Minuten backen. Nun die Kartoffelsticks oben drauf verteilen und die obere Brötchenhälfte andrücken. Sofort servieren.

Ergibt: 4 Burger

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Backzeit: 5-10 Minuten

Bratzeit: 5 Minuten

Kochzeit: 5 Minuten