



## Affen- Burger

### Zutaten:

### Mise en place:

½ Banane (zerdrücken)  
1 Zwiebel (klein hacken)  
50 g Erdnüsse (klein hacken)  
1 Knoblauchzehe (klein hacken)  
50 g Mehl  
1 EL Senf  
2 EL Sojasauce  
2 EL Sesampaste

250 g Räuchertofu (klein zerbröseln)  
Salz  
Pfeffer

Mehl  
Öl zum braten

1½ Bananen (dünne Scheiben schneiden)  
Zucker

4 Burgerbrötchen  
Erdnussbutter  
Eisbergsalat (Blätter)  
Tomate (Scheiben schneiden)  
Gurke (Scheiben schneiden)

### Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Räuchertofu hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Alles gut verkneten bis eine schöne Masse entsteht.

Aus der Masse 4 Burgerbratlinge formen und beide Seiten mit Mehl bestäuben.  
Bratlinge in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig anbraten. Beim Wenden aufpassen, da die Bratlinge am Anfang noch nicht so stabil sind.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Wenn der Zucker karamellisiert ist die Bananenscheiben in die Pfanne geben. Herd ausschalten und Bananen rausnehmen.

Die Burgerbrötchen anrösten, mit Erdnussbutter bestreichen. Eisbergsalat, Tomate und Gurke nach belieben auf das Brötchen legen.  
Bratling darauflegen und zuletzt die karamellisierten Bananen und den Deckel darauf geben.

Viel Spaß beim Nachkochen!