

# Räuchertofu-Burger „Western Style“

Hamburgerbrötchen vorbacken, abkühlen lassen, halbieren und beiseite stellen. Die Gewürzgurken mit einem Gemüsehobel grob raspeln (oder fertige Gurkenschnitze verwenden). Gurkenraspel mit Teriyakisoße in einem Topf erwärmen, nicht kochen.

Tomaten in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Senf mit dem Chili vermengen. Räuchertofu in der Breite halbieren. Die Scheiben in Öl beidseitig anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit die Zwiebelstreifen beifügen und kurz mitbraten.

Die Schnittflächen der Hamburger-Brötchen mit der Senfmasse bestreichen. Die gebratenen Räuchertofuscheiben auf die unteren Hälften der Brötchen legen. Gurkenschnitze mit der Teriyakisoße gleichmäßig auf dem Tofu verteilen. Je zwei Tomatenscheiben, ein Salatblatt und die Zwiebelstreifen on top setzen. Zum Schluss die andere Brötchenhälfte draufsetzen und direkt verzehren.

Dazu grünen Salat servieren.

Tipp: Schmeckt auch lecker mit frischem Bauernbrot!

## für 4 Portionen

400 g	Räuchertofu
4	Hamburger-Brötchen
3	Gewürzgurken
160 ml	vegane Teriyakisoße
2	Tomaten
1	Zwiebel
2 EL	Senf
etwas	Chili
etwas	Bratöl
4	Salatblätter

