



Pancake-Frühstücks-Burger mit Bananen, Räuchertofu und Erdnussbutter

Für 10 Portionen:

20	Pancakes (Art. 1301)
750 g	Räuchertofu, zerkrümelt
150 g	Erdnüsse
6	Bananen
6 EL	Sojasauce
6 EL	Sesampaste
200 g	Erdnussbutter
2	Knoblauchzehen
3	Fleischtomaten, in Würfeln
1 Kopf	Eisbergsalat, in feinen Streifen
1 ½	Salatgurken, in Scheiben
2	rote Zwiebeln
150 g	Mehl
3 EL	Senf
	Etwas Zucker, Salz und Pfeffer

- 1 Eineinhalb Bananen, Zwiebeln und Erdnüsse fein hacken. Mit Mehl, Senf, Sojasauce, Sesampaste, Räuchertofukrümeln, Salz und Pfeffer vermengen und 10 Patties formen. Mit etwas Mehl bestäuben und in Öl herausbraten.
- 2 Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die restlichen Bananen in Scheiben schneiden und zum leicht gebräunten Zucker geben. Vermengen und zur Seite stellen.
- 3 Pancake erwärmen, dann die Erdnussbutter darauf verstreichen. Salat, Tomaten, Gurken, Burgerbratlinge sowie die karamellisierten Bananen auf die Pfannkuchen geben, weiteren Pancake aufsetzen.



Leckere Pancakes backen
 Sie einfach mit der Pancake-
 Backmischung Art. 93261