



## Der Vegane Dampf Schwabe

Dampfnudel Burger mit Veganer Maultasche  
& geschmortem Spitzkohl

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

### Zubereitung:

1. Tomaten und Salat gründlich waschen und beides in Ringe schneiden.
2. Gewürzgurken längs halbieren und Spitzkohl in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spitzkohl bei hoher Hitze ca. 8 Minuten kräftig anbraten abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zucker zugeben, Hitze reduzieren und den Spitzkohl schmoren, bis er weich und leicht karamellisiert ist.
5. In einer zweiten Pfanne etwas Öl erhitzen und die Maultaschen von beiden Seiten goldbraun anbraten.
6. Währenddessen die Dampfnudeln vorbereiten: Leicht mit Wasser bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen.
7. Anschließend ohne zusätzliches Fett in einer Pfanne anrösten, bis sie die gewünschte Bräune erreicht haben.
8. Für den Dip Ketchup, vegane Mayonnaise und Sojasoße glatt verrühren.
9. Nun den Burger wie folgt belegen: Unterteil der Dampfnudel, Soße, Salat, Spitzkohl, Maultasche, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel, ein letzter Klecks Soße abschließend Deckel aufsetzen und genießen.

#### Tipp:

Auch perfekt als Fingerfood: Dampfnudeln sechsteln und Gemüse- oder Vegane Suppen-Maultaschen als Patty-Alternative verwenden.



### Zutaten:

#### Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Dampfnudeln „Hefeklöße“ 500g
- 1 Packung Settele Vegane Maultaschen 300g
- 4 Tomaten
- 1 weiße Zwiebel
- 1 kleiner Spitzkohl
- Salat
- Gewürzgurken
- 3 EL Öl
- 1 EL Zucker
- Ein Schuss Sojasoße
- 1 EL Vegane Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- Salz, Pfeffer, Schwarzkümmel

