

# BAM BOX-orientalischer Burger

mit Mirza Ghassemi, Kulu Gerdu und Salad-e-Shirâzi



Servievorschlag



3650 BAM BOX

## Zutaten für Mirza Ghassemi

1 Aubergine	1 Ei
1 Zehe Knoblauch	20g Petersilie
1 EL Tomatenpüree	5g Koriander
1 Prise Kurkuma	1 Prise Rauchsatz

## Zutaten für Kuku Gerdu

30g Petersilie (Bund)	2 Eier
20g Pfefferminz (Bund)	1 EL Mehl
50g Walnüsse oder Pekannüsse	2g Safran

## Zutaten für Salad-e-Shirâzi

20g Petersilie	5g Salz
20g Minze	1 Prise Pfeffer
1 Salatgurke	30ml Apfelessig
2 Fleischtomaten	
1 Gemüsezwiebel	
40ml Olivenöl	

## Zutaten halal Burger für 4 Portionen

4 BAM BOX-Buns und Pattys
160g Mirza Ghassemi
200g Salad-e-Shirâzi
1 Kuku Gerdu
120g Mirza Ghassemi

## Zubereitung:

**Mirza Ghassemi:** Backenofen auf 220° vorheizen. Auberginen mit einer Gabel mehrfach rundherum einstechen und ca. 35 -45 Minuten im Ofen grillen. Die Haut der Aubergine sollte schwarz werden. Auberginen in kaltem Wasser abschrecken und dann schälen. Knoblauchzehen schälen und pressen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Hälfte des Knoblauchs darin braten und mit Kurkuma würzen. Auberginenpüree und Tomatenmark zufügen und solange braten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Eier in einer Schüssel aufschlagen, Rauchsatz und Pfeffer zufügen. In der Mitte der Auberginen-Tomaten-Mischung eine Mulde bohren, den restlichen Knoblauch darin anbraten, die aufgeschlagenen, gewürzten Eier zufügen und alles miteinander vermengen und noch 3-5 Minuten weiter braten.

**Kuku Gerdu:** Safran zermahlen, in heißem Wasser ziehen lassen. Petersilie und Pfefferminz zerkleinern. Walnüsse grob hacken. In einer Schüssel die Eier aufschlagen und die gehackten Kräuter, Walnüsse, Mehl und den Safran hinzufügen. Für 5 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Ei-Kräuter-Mischung hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist.

**Salad-e-Shirâzi:** Gurke, Tomaten und Zwiebel in feine Würfel schneiden und in eine Schale geben. Minze und Petersilie hacken und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Apfelessig vermengen und in die Schale geben. Alles gut vermengen. Abschließend Burger belgen.