

Sloppy Joe Sliders



Zutaten

Für 6 bis 8 Personen

Dinner Rolls:

450g Dinkelmehl (Typ 630)

25g Rohrzucker

1 TL Salz

150 ml Pflanzenmilch

50 ml Wasser

½ Würfel Hefe

80 g pflanzliche Butter

Füllung:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

250 g frische Champignons

2-3 getrocknete Tomaten in Öl

2 EL Tomatenmark

250 g Berglinsen

700 ml Gemüsebrühe

2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Dinner Rolls:

Die trockenen Zutaten miteinander mischen. Die Milch mit dem Wasser leicht erwärmen und die Hälfte Butter darin schmelzen. Das handwarme Gemisch mit der Hefe mischen und zu den trockenen Zutaten geben. Einen glatten Hefeteig kneten und zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen. Brötchen formen und mit Abstand in die gefettete Auflaufform geben. Brötchen auf das Doppelte aufgehen lassen. Die andere Hälfte der Butter schmelzen und die Brötchen bepinseln. Bei 190 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen.

Füllung:

Etwas Öl vom Tomatenglas in eine tiefe Pfanne geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken darin anbraten. Die Champignons kleinhacken und dazugeben und ebenfalls anbraten. Die getrockneten Tomaten hacken und hinzufügen. Das Tomatenmark hinzufügen und anschwitzen. Die Linsen unterheben.

>>> Seite 1/2

Sloppy Joe Sliders

>>> Seite 2/2

1 EL Sojasauce
2 EL Hefeflocken
1 EL Senf (oder 2 TL Senfpulver)
Rosmarin, Salbei, Salz, Pfeffer, Chili
1 TL Stärke

Zum Belegen:

Saure Gurken
2 frische Zwiebeln
veganer Reibekäse

Mit Gemüsebrühe auffüllen und würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen lassen, bis die Linsen weich sind. Die Stärke mit etwas Wasser mischen und die Sauce binden. Lorbeerblätter entfernen und nach Geschmack nachwürzen.

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Dinner Rolls am Stück halbieren. Die Saure Gurken in Streifen und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Den Käse reiben. Die Linsenmasse heiß auf den Dinner Rolls verteilen. Mit den übrigen Zutaten belegen. Brötchendeckel draufsetzen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Im Ofen ca. 5 Minuten überbacken und warm servieren.