

ZUTATEN 2 PORTIONEN 32 MIN EINFACH

1 Packung Garden Gourmet
Vegane Frikadellen

1 große Tomate

50 g Rucola

1 kleine rote Zwiebel

1 Limette

2 Vollkornbrötchen

2 EL vegane Aioli

Auf der Suche nach einem einfachen und leckeren Rezept für die Mittagspause? Garden Gourmet hat die Lösung: unseren veganen Frikadellen-Burger. Aufgepasst: Da läuft allen um dich herum das Wasser im Mund zusammen.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG**1. Zwiebel vorbereiten**

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.

2. Zwiebel marinieren

Den Saft der Limette großzügig über die Zwiebel träufeln und für 10 Minuten marinieren lassen.

3. Brötchen toasten

Die Vollkornbrötchen halbieren. Beide Hälften in einer heißen Pfanne anbraten, bis sie von allen Seiten gleichmäßig braun sind. Dabei die Brötchenhälften ab und zu wenden.

4. Die Basis legen

Aioli auf den unteren Hälften der Brötchen verteilen und mit ein wenig Rucola garnieren. Dann ein paar Tomatenscheiben und die marinierten roten Zwiebelringe obendrauf legen.

5. Frikadelle braten

Eine vegane Garden Gourmet Frikadelle nach Packungsanweisung braten und auf das Brötchen legen. Zuklappen – und schon ist dein Burger fertig.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**