

ZUTATEN 1 PORTION 20 MIN EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Sensational Burger
2 Burger Brötchen nach Wahl
1 (gegrillte) Auberginen
1 Knoblauchzehe
15 ml Zitronensaft und -schale
5 g Tahini
20 ml Olivenöl
Etwas Rucola

Unser veganer Burger mit Baba Ganoush ist ein köstliches Rezept, das die rauchigen und cremigen Aromen von Baba Ganoush mit einem herzhaften und schmackhaften veganen Burger-Patty kombiniert. Eine köstliche und einfache Alternative zu traditionellen Fleisch-Burgern.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG**1. Baba Ganoush vorbereiten**

Für das Baba Ganoush die gebackene Aubergine nehmen und ihr Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Mit Knoblauch, Zitronensaft, Zitronenschale, Tahini und Olivenöl vermischen.

2. Burger Pattys anbraten

In der Zwischenzeit die Burger Pattys nach Packungsanweisung anbraten. Die Burger Brötchen in Hälften schneiden und ebenfalls kurz anbraten.

3. Burger fertigstellen

Eine Hälfte der Burger Brötchen mit Rucola und Baba Ganoush belegen. Mit Zitronenschale bestreuen und die zweite Hälfte des Burger Buns obendrauf legen. Fertig!

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