

**PRODUKTE** 2 PORTIONEN 38 MIN MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational  
Burger  
2 Tomaten  
6 Blätter Kopfsalat  
1 rote Zwiebel  
3 EL Olivenöl  
1 Hamburger Brötchen  
4 Gewürzgurken  
4 Scheiben Cheddar-Käse  
2 EL Mayonnaise  
2 EL Ketchup oder BBQ-Sauce

**TIPPS****Salat in eiskaltes Wasser  
legen**

Lege den Salat in eiskaltes Wasser,  
damit er knackig bleibt.

Sharing is Caring – Probiere unseren doppelten, saftigen Garden Gourmet Sensational Burger auf pflanzlicher Basis und teile ihn gern mit Freunden (oder auch nicht).

**EMPFOHLENE ZUBEREITUNG****1. Zutaten schneiden**

Die Tomaten und den Salat waschen. Danach die Tomaten und die Zwiebel in Ringe, die Gewürzgurken in Scheiben schneiden.

**2. Zwiebelringe anbraten**

Die Zwiebelringe in der Pfanne kurz anbraten, bis sie sich leicht bräunlich verfärben.

**3. Sensational Burger zubereiten**

Die Garden Gourmet Sensational Burger Patties für 7-10 Minuten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl braten, zwischendurch wenden. Danach aus der Pfanne nehmen und jeweils zwei Scheiben Cheddar-Käse auf die warmen Patties legen, damit diese schmelzen.

**4. Bun-Scheiben belegen**

Etwas Mayonnaise auf der untersten Bun-Scheibe verstreichen. Mit etwas Salat, Tomatenringen, einem Patty, der Hälfte der Gewürzgurken und Ketchup belegen. Dann die zweite Patty sowie die restlichen Tomaten- und Gewürzgurkenscheiben aufsetzen, dazu Ketchup und Mayonnaise verstreichen und mit der oberen Bun-Scheibe abschließen.

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