

PRODUKTE 2 PORTIONEN 20 MIN EINFACH

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger

1 kleine rote Zwiebel

2 konservierte geröstete Paprika

2 EL Guacamole (essfertig oder hausgemacht)

35 g Feldsalat

2 Scheiben veganer Schmelzkäse

2 EL Tomatensalsa

1 grüne und rote Jalapeño-Schoten

2 Burgerbrötchen mit Sesam und Mohn

TIPPS**Portion**

Mit mexikanischen Zutaten wie Nacho-Chips, Crème Fraiche, Maiskolben, Koriander, extra Guacamole und Limette servieren

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG**1. Vorbereitung Zutaten**

Zwiebel in Ringe und Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebel kurz angrillen und beiseite stellen.

2. Zubereitung Burger Buns

Schneide die Burger Buns der Länge nach auf und grille beide Seiten, bis Grillspuren sichtbar werden.

3. Sensational Burger grillen

Grille die Garden Gourmet Sensational Burger Patties gemäß den Anweisungen auf der Verpackung und bedecke diese mit einer Scheibe Käse, solange sie noch warm sind.

4. Burger Buns belegen

Die Unterseiten der Burger Buns mit Guacamole bestreichen. Danach mit Feldsalat und Paprikastreifen bedecken und die Cheeseburger darauf legen.

5. Es kann angerichtet werden!

Tomatensalsa und Zwiebeln auf dem Sensational Burger verteilen. Wenn du es scharf magst, dann füge einige Jalapeno-Scheiben hinzu. Lege das zweite Burger Bun auf und genieße den leckeren Burger.

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