

PRODUKTE 2 PORTIONEN 25 MIN MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational
Burger

1/2 Zucchini

1 kleiner Kopfsalat

50 g Babyspinat

1 reife Feige

50 g veganer Käse

2 EL Garden Gourmet Hummus
Classic

1 EL (verzehrfertige)
Granatapfelkerne

2 EL Joghurt-Minz-Sauce (siehe
Rezept unten)

2 "grüne Burger"- Brötchen (siehe
Rezept) oder normale
Burgerbrötchen

TIPPS**Joghurt-Minzsauce:**

Mischen Sie 2 EL dicken Joghurt mit
1 EL Mayonnaise. Fügen Sie eine
gehackte kleine Knoblauchzehe
und ein paar Minzblätter hinzu. Mit
Salz und Pfeffer würzen.

Grünes Brötchen

Für 7 Burgerbrötchen benötigen wir:
1 Packung Weißbrotmischung (mit
Hefe, 450 g), 300 g frischen Spinat,
2 EL natives Öl extra, 275 ml
lauwarmes Wasser, 1 EL Kokosmilch
zum Bürsten, Sesam und / oder
Mohn. Den Backofen auf 180 ° C
vorheizen. Den Spinat kurz mit
etwas Wasser kochen (beim
Kochen umrühren). In einem Sieb
unter kaltem Wasser abspülen und
in einer Küchenmaschine zu Püree
zermahlen. Mischen Sie es in die
Brotmischung und fügen Sie
Wasser und Olivenöl hinzu. Kneten
und gemäß den Anweisungen auf
der Verpackung gehen lassen. Den
Teig in 7 gleiche Stücke teilen und
zu Kugeln rollen. Formen Sie sie zu
Kugeln, indem Sie den Teig unter
die Vertiefung Ihrer Hände rollen.
Legen Sie sie mit der Naht nach

Gönne dir kulinarischen Luxus und probiere unseren veganen und saftigen "Deluxe-Tarian" Burger mit buntem Brötchen! Schmeckt einfach köstlich!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG**1. Zutaten schneiden**

Zucchini und veganen Käse in Scheiben schneiden, die Scheiben ca. 2 bis 3 Minuten in einer heißen Grillpfanne auf beiden Seiten grillen, bis Grillspuren sichtbar werden, und beiseite stellen. Schneide auch die Feige in Scheiben.

2. Zubereitung Burger-Brötchen

Schneide die Burgerbrötchen der Länge nach und grille beide Schnittseiten, bis Grillspuren sichtbar werden.

3. Zubereitung Sensational Burger

Grille die Garden Gourmet Sensational Burger gemäß den Anweisungen auf der Verpackung und lege die Scheiben des veganen Käses darauf, während die Burger noch warm sind.

4. Burger Brötchen belegen

Die Brötchenböden mit Hummus bestreichen. Mit Spinat bedecken und die Burger Patties mit Käse darauf legen. Lege die Feigen- und Zucchinischeiben auf den Käse und ein paar Blätter lockigen Salat.

5. Es kann angerichtet werden!

Joghurt-Minz-Sauce auf den Burger geben, mit Granatapfelkernen bestreuen, die zweite Brötchenhälfte darauf legen und anschließend genießen.

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

unten auf ein Backblech mit Ölfalten oder auf Backpapier. Mit Kokosmilch bestreichen und mit Sesam und / oder Mohn bestreuen. Lassen Sie sie wieder auf doppeltes Volumen steigen und backen Sie sie ca. 15 Minuten lang. Sie sollten hohl klingen, wenn sie darunter geklopft werden.

[Garden Gourmet Germany](#) > [Rezepte](#) > ["Deluxe-Tarian" Burger](#)