KLASSISCHER "VEGE-TARIAN" BURGER

2 PORTIONEN | 15 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Burger

1 große Tomate

1 kleine rote Zwiebel

1 EL Olivenöl

1 Gewürzgurke

2 Burger Brötchen

1 kleiner Kopfsalat

Etwas Mayonnaise

Etwas Tomatenketchup

TIPPS

Mit extra Ketchup, Mayonnaise, Krautsalat und Süßkartoffelpommes servieren.

Mit extra Ketchup, Mayonnaise, Krautsalat und Süßkartoffelpommes servieren.

Whatevertarian du auch bist, wir haben da etwas mega leckeres für dich! Probiere unser köstliches Rezept aus - unseren klassischen "Vege-Tarian" Burger mit den Garden Gourmet Sensational Burger Patties.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten schneiden

Tomaten, Gurke und Zwiebel in Scheiben schneiden. Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln kurz anbraten und zur Seite stellen.

2. Zubereitung Burger Brötchen

Die Burger Brötchen der Länge nach aufschneiden und kurz in die heiße Pfanne oder den Backofen legen.

3. Zubereitung Sensational Burger

Die Garden Gourmet Sensational Burger gemäß den Anweisungen auf der Verpackung anbraten. Bestreiche den unteren Teil der Brötchenhälften leicht mit Mayonnaise. Mit Salat bedecken und den gebratenen Sensational Burger darauf legen.

4. Es kann angerichtet werden!

Den Garden Gourmet Sensational Burger weiter mit Tomate, roten Zwiebeln und Gurke belegen. Obere Brötchenhälfte auflegen und genießen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE