ORANGENER SENSATIONAL BURGER MIT BISS

ZUTATEN

2 PORTIONEN | 25 MIN | MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger

1/4 kleiner Rotkohl

1 Gurke

1 Pkg. Karotten (100 g)

2 EL Süßkartoffelaufstrich

1 Zitrone

1 kleine Dose Kimchi (koreanisches fermentiertes Gemüse in einer Dose oder einem Topf)

50 g Feldsalat oder normaler grüner Salat

2 vegane gelbe Burgerbrötchen (siehe Tipps des Küchenchefs)

3 EL vegane Mayonnaise

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem von Kürbis und Kurkuma gefärbten orangefarbenen Burgerbrötchen mit unserem köstlichen Garden Gourmet Sensational Burger auf pflanzlicher Basis!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Rotkohl

Den Rotkohl in dünne Streifen schneiden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

2. Zubereitung Gurke

Mit einem Schäler die Gurke in dünne Streifen schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

3. Zubereitung Mayonnaise

Mischen Sie die vegane Mayonnaise mit dem abgetropftem Kimchi.

4. Zubereitung Sensational Burger

Die Brötchenhälften in einer (Grill-) Pfanne rösten. Bereiten Sie den Garden Gourmet Sensational Burger in einer Pfanne gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zu.

5. Brötchen zubereiten

Die Brötchenhälften mit Süßkartoffelaufstrich bestreichen und mit einem Büschel Feldsalat und Rotkohl bedecken.

6. Es kann angerichtet werden!

Belegen Sie die Burger-Patties mit Karotten, veganer Kimchi-Mayonnaise und Gurkenstreifen. Die Kresse abschneiden, darüber streuen und den Brötchendeckel aufsetzen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE