

GRIECHISCHER SENSATIONAL BURGER MIT FETA UND OLIVEN

PRODUKTE

1 Packung Garden Gourmet Sensational Burger
2 Brioche Brötchen
100 g Feta
4 Oliven
Kopfsalat
1 Tomate
1 Zwiebel
100 g Tzatziki
1 Handvoll Walnüsse
1 EL Honig

🍴 1 PORTION

🕒 25 MIN

Wie wäre es mit einem vegetarischen Burger auf griechische Art? Dann versuche unseren leckeren Garden Gourmet Sensational Burger mit Feta und Oliven. Super lecker und leicht zubereitet!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Sensational Burger

Den Garden Gourmet Sensational Burger nach Anleitung auf der Packung grillen.

2. Zutaten vorbereiten

Währenddessen Tomate, Zwiebel, Oliven und Feta in Scheiben schneiden. Kurz bevor die Patties fertig sind, beide Teile des Brötchens kurz auf dem Grill anrösten.

3. Brötchenhälften belegen

Anschließend die untere Brötchenhälfte mit Salat belegen, mit Tzatziki bestreichen und das gegrillte Patty darauflegen.

4. Brötchenhälften belegen

Danach mit Feta, Zwiebel, Tomate, Oliven und Walnüssen belegen.

5. Es kann angerichtet werden!

Abschließend mit etwas Honig toppen und servieren.

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