

# GRIECHISCHER SENSATIONAL BURGER MIT FETA UND OLIVEN

## ZUTATEN

🍴 1 PORTION

🕒 25 MIN

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

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**