

PRODUKTE

 2 PORTIONEN 40 MIN MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger
2 Süßkartoffeln
1 Handvoll Rucola
100 g junger Spinat
200 g Ackerbohnen oder grüne Erbsen (gefroren)
1/4 frischer Rotkohl
100 g Quinoa
200 g Kichererbsen (aus der Dose)
100 g Tomaten
1 Zitrone
2 EL Hummus
etwas Salz, Pfeffer und Fenchelsamen zum Abschmecken
2 EL Granatapfelkerne
1 EL Raz el Hanout
1 Prise schwarze Sesamkörner
etwas Olivenöl

Lust auf einen Burger mal anders? Dann probiere doch unsere leckere Burger Bowl mit dem veganen Garden Gourmet Sensational Burger!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten waschen

Spinat und Rucola waschen.

2. Vorbereitung Süßkartoffeln

Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln schälen und zu Wedges verarbeiten. Dann auf ein Backblech legen, mit etwas Öl beträufeln sowie mit Salz, Pfeffer und Fenchelsamen würzen. Im Anschluss für ca. 15 Minuten im Ofen backen.

3. Zutaten kochen

Währenddessen die Ackerbohnen für ca. 1 Minute im kochenden Wasser blanchieren, dann unter kaltem Wasser abspülen. Daraufhin kann die leicht grünliche Schale der Bohnen entfernt werden.

4. Rotkohl schneiden

Den Rotkohl in dünne Streifen zerlegen, einen Teil der Zitrone auspressen. Die restliche Zitrone in Scheiben schneiden. Im Anschluss die Rotkohlstreifen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

5. Quinoa kochen

Die Quinoa sorgfältig unter kaltem Wasser abspülen und in einem Topf mit 200 ml Wasser zum Kochen bringen. Wenn das Wasser verkocht ist, kann der Topf vom Herd genommen werden.

6. Kichererbsen anbraten

Die Kichererbsen in einer Pfanne mit etwas Öl für ca. 4 Minuten anbraten, dann Ras el-Hanout hinzugeben und ziehen lassen.

7. Zubereitung Sensational Burger Patties

Die Garden Gourmet Sensational Burger Patties für 7–10 Minuten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl braten, zwischendurch wenden. Danach aus der Pfanne nehmen und in Streifen schneiden.

8. Es kann angerichtet werden!

Die Tomaten halbieren und mit Quinoa, Rucola sowie dem Spinat in einer flachen Schüssel verteilen. Dann die Wedges, Rotkohlstreifen, Kichererbsen, Ackerbohnen und einen großen Löffel mit Hummus hinzufügen. Die Burgerstreifen darauf platzieren und abschließend mit Sesam, Granatapfelkernen und Zitronenscheiben garnieren.

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