

ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger
- 2 Tomaten
- 30 Gramm Kopfsalat
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 1 Hamburger Brötchen
- 80 Gramm Essiggurkerl
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- 2 DIE Mayonnaise
- 2 EL Ketchup oder BBQ-Sauce

TIPPS

Legen Sie den Salat in eiskaltes Wasser, damit er zu Beginn knusprig wird

Legen Sie den Salat in eiskaltes Wasser, damit er zu Beginn knusprig wird



Sharing is caring - Probiere unseren doppelten, saftigen Sensational Burger auf pflanzlicher Basis und teile ihn mit Freunden (oder auch nicht).

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.** Die Tomaten und den Salat waschen. Danach die Tomaten und die Zwiebel in Ringe, die Gewürzgurken in Scheiben schneiden.
- 2.** Die Zwiebelringe in der Pfanne kurz anbraten, bis sie sich leicht bräunlich verfärben.
- 3.** 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 jeweils zwei Scheiben Cheddar-Käse auf die warmen Patties legen, damit diese schmelzen.
- 4.** Etwas Mayonnaise auf der untersten Bun-Scheibe verstreichen. Mit etwas Salat, Tomatenringen, einem Patty, der Hälfte der Gewürzgurken und Ketchup belegen. Dann die zweite Patty sowie die restlichen Tomaten- und Gewürzgurkenscheiben aufsetzen, dazu Ketchup und Mayonnaise verstreichen und mit der oberen Bun-Scheibe abschließen.
- 5.** Optional: Wenn man den Salat für kurze Zeit in eiskaltes Wasser einlegt, erhält dieser einen knackigen Biss.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE