

## ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 geröstete Paprika
- 2 EL Guacamole (essfertig oder hausgemacht)
- 35 Gramm Vogerlsalat
- 2 Scheiben veganer Schmelzkäse
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam und Mohn
- 2 EL Tomatensalsa
- 1 grüne und rote Jalapeño-Schoten

## TIPPS

### Portion

Mit mexikanischen Zutaten wie Nacho-Chips, Crème Fraiche, Maiskolben, Koriander, extra Guacamole und Limette servieren



Alle »spicy-tarians« aufgepasst! Probiere den veganen mexikanisch inspirierten Burger mit feurigen Jalapenos und unserem sensationellen Garden Gourmet Burger!

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

### 1.1.

Zwiebel in Ringe und Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebel kurz angrillen und beiseite stellen.

### 2.2.

Schneiden Sie die Burger Buns der Länge nach auf und grillen Sie beide Seiten, bis Grillspuren sichtbar werden.

### 3.3.

Grillen Sie die Burger Patties gemäß den Anweisungen auf der Verpackung und bedecken Sie diese mit einer Scheibe Käse, solange sie noch warm sind.

### 4.4.

Die Unterseiten der Burger Buns mit Guacamole bestreichen. Danach mit Vogerlsalat und Paprikastreifen bedecken und die Cheeseburger darauf legen.

### 5.5.

Tomatensalsa und Zwiebeln auf dem Burger verteilen. Wenn Sie es scharf mögen, dann fügen Sie einige Jalapeno-Scheiben hinzu. Legen Sie das zweite Burger Bun auf und genießen Sie den leckeren Burger.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**