

ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger
- 2 Mini-Hamburgerbrötchen
- ½ Avocado
- etwas Limettensaft
- Salz und Pfeffer
- Babyspinat
- 1 Stück Rotkohl
- 2 Kirschtomaten
- Tarragon Mayonaise
- 2 Cocktailspieße



Ein einfaches vegetarisches Valentinstags-Dinner? Kein Problem! Lass dich von unseren Mini-Burgern inspirieren, zubereitet aus unserem veganen Garden Gourmet Sensational Burger mit Avocado.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Avocado vorbereiten

Die Avocado mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen.

2. Sensational Burger Patties braten

Teile ein Sensational Burger Pattie und forme daraus zwei kleine Burger Patties. Die Burgerbrötchen halbieren und den Boden rösten. Bereite die Burger gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zu.

3. Miniburger belegen und genießen!

Die Avocado auf der Unterseite des Burgerbrötchens verteilen, etwas Spinat und dünn geschnittenen Rotkohl darauf verteilen und die Burger darauf legen. Nachfolgend einen Spieß mit einer Kirschtomate hineinstecken und das Ganze mit Estragon-Mayonnaise servieren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE