PFLANZLICHE BURGER BOWL

ZUTATEN

2 PORTIONEN | 20 MIN | EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Sensational Burger

1/2 Kopf Eisbergsalat

2 Tomaten

1 1/2 rote Zwiebeln

2 große Gewürzgurke

1 kleines Bund Petersilie

1 große Süßkartoffel

125 ml veganer Joghurt

Etwas Salz & Pfeffer

Die pflanzliche Burger Bowl ist eine Köstlichkeit, die ein leckeres Veggieburger-Patty mit frischem Grün, lebendigen Toppings und würziger veganer Mayo zu einer schnellen und nahrhaften Alternative zu herkömmlichen Burgern kombiniert. Köstlich mit einer Beilage aus Süßkartoffelpommes.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln einlegen

1 rote Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden, mit etwas Gurkensaft übergießen und 10 Minuten marinieren lassen. Die andere halbe Zwiebel fein hacken.

2. Gemüse vorbereiten

1 1/2 Essiggurken in Scheiben schneiden und die andere Hälfte fein hacken. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit der gehackten Zwiebel und den Essiggurken in den Joghurt einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Süßkartoffel in Pommes schneiden und für 20 Minuten in den Backofen geben.

3. Burger Pattys anbraten und servieren

Die veganen Burger nach den Anweisungen auf der Packung grillen oder braten. Den Eisbergsalat in Schalen verteilen und mit der Tomate, der Gurke, den Süßkartoffelpommes und den Burgern belegen. Mit den eingelegten Zwiebeln und der Sauce garnieren und servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE