

ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet vEGGie
- 3 EL vegane Mayonnaise
- 1,5 EL Ketchup
- 1 TL Ahornsirup
- 1 kleine Zwiebel, rot
- 4 Champignons (etwa 130 g)
- 4 EL vegane Margarine
- 1 TL Rohrzucker
- 1 EL Balsamico Essig
- 4 Scheiben Brioche Brot
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 1/4 Bund Schnittlauch
- etwas Pfeffer
- etwas Salz



Dieses vegane Ei-Sandwich ist perfekt für alle Frühstücksfans. Mit dem Garden Gourmet vEGGie, gebratenen Champignons und karamellisierten Zwiebeln wird ein echter Sandwich-Traum wahr.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

1 EL Mayo mit dem Ketchup vermengen. Die restliche Mayo mit Ahornsirup mischen. Anschließend die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Danach die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Zubereitung Brioche

1 EL vegane Margarine in einer Pfanne erhitzen. Die Brioche Scheiben von beiden Seiten in der Pfanne rösten, bis sie goldbraun sind. Im Anschluss aus der Pfanne nehmen.

3. Zubereitung Champignons

Einen weiteren EL Margarine in der Pfanne erhitzen, die Champignons hineingeben und braten, bis sie weich sind. Nach ca. 5 Minuten aus der Pfanne nehmen.

4. Zubereitung Zwiebelringe

Den dritten EL Margarine in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe hineingeben und braten, bis sie beginnen weich zu werden. Nach ca. 4 Minuten den Zucker hinzugeben und mit Essig ablöschen. Weiter braten, bis die Zwiebeln weich und karamellisiert sind.

5. Zubereitung Garden Gourmet vEGGie

Das Garden Gourmet vEGGie mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die restliche vegane Margarine in einer Pfanne erhitzen. Das Garden Gourmet vEGGie hineingeben und nach der Packungsanleitung garen.

6. Es kann angerichtet werden!

Zwei Brioche Scheiben mit Tomaten-Mayo bestreichen. Das Rührei auf beide Scheiben aufteilen, gefolgt von den Champignons und den Zwiebeln. Zuletzt den Schnittlauch waschen, fein hacken und ebenfalls auf die Pilze geben. Nun mit der zweiten Brioche Scheibe bedecken und zuletzt mit der süßen Mayo dekorativ beträufeln. Im Anschluss warm servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE