

## ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet vEGGie
- 2 EL vegane Mayonnaise
- 1,5 EL Ketchup
- 1 TL Ahornsirup
- 1 Stück Tomate(n)
- 0,5 Avocado
- 2 EL vegane Margarine
- 4 Scheiben Brioche Brot
- Jalapeño nach Belieben
- 2 Stängel Koriander
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Cumin



Achtung Suchtgefahr: Dieses vegane Ei-Sandwich ist einfach unwiderstehlich. Hier treffen das Garden Gourmet vEGGie, fluffige Brioche-Scheiben, Avocado und Tomaten aufeinander. Lass dir das nicht entgehen und probier's aus!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

1 EL Mayo mit dem Ketchup vermengen. Die restliche Mayo mit Ahornsirup mischen. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale befreien. Anschließend die Avocado in Streifen schneiden.

### 2. Zubereitung Zutaten

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

### 3. Zubereitung Garden Gourmet vEGGie

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

### 4. Es kann angerichtet werden!

Zwei Brioche Scheiben mit der Tomaten-Mayo bestreichen. Das Rührei auf den beiden Brioche Scheiben verteilen und mit den Avocado- sowie den Tomatenscheiben belegen. Nach Belieben Jalapeños darüber geben, sowie ein paar gezupfte Korianderblätter. Nun mit der zweiten Brioche Scheibe bedecken und zuletzt mit der Mayo beträufeln. Im Anschluss warm servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**