

ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger
- 2 Bio Toastbrötchen Roggenmisch
- 1 Messerspitze Margarine
- 1/2 Avocado
- 75 g Kräuterquark (mild)
- 3 TL Kirschmarmelade
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 Prise Salz
- 2 Blätter Basilikum
- 1/2 Zitrone
- 1 Schalotte
- 1 Lollo Rosso Salat
- 2 gelbe Cherrytomaten
- 1 Gewürzgurke
- 1/2 Zucchini



Probiere jetzt unseren köstlichen vegetarischen Kirschmarmeladenburger. Einfach super lecker - nicht nur für Vegetarier!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Sauce

Die halbe Avocado, den Kräuterquark, die Kirschmarmelade, den Basilikum sowie den Cayennepfeffer, die Prise Salz und den Saft einer halben Zitronen vermengen.

2. Zubereitung Belag

Zucchini und Schalotte in Scheiben schneiden und beides kurz anbraten. Ebenso die Garden Gourmet Sensational Burger Patties entsprechend Packungsanleitung anbraten. Die Burger Buns anschließend mit der Margarine bestreichen. Danach mit Zucchini-Scheiben, Schalotte, dem Lollo Rosso Salat, den Scheiben von zwei gelben Tomaten und den Gewürzgurkenscheiben belegen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE