

## ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger
- 2 Tomaten
- 6 Blätter Kopfsalat
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 1 Hamburger Brötchen
- 4 Gewürzgurken
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Ketchup oder BBQ-Sauce

## TIPPS

### Salat in eiskaltes Wasser legen

Lege den Salat in eiskaltes Wasser, damit er knackig bleibt.



Sharing is Caring - Probiere unseren doppelten, saftigen Garden Gourmet Sensational Burger auf pflanzlicher Basis und teile ihn gern mit Freunden (oder auch nicht).

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zutaten schneiden

Die Tomaten und den Salat waschen. Danach die Tomaten und die Zwiebel in Ringe, die Gewürzgurken in Scheiben schneiden.

### 2. Zwiebelringe anbraten

Die Zwiebelringe in der Pfanne kurz anbraten, bis sie sich leicht bräunlich verfärben.

### 3. Sensational Burger zubereiten

Die Garden Gourmet Sensational Burger Patties für 7-10 Minuten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl braten, zwischendurch wenden. Danach aus der Pfanne nehmen und jeweils zwei Scheiben Cheddar-Käse auf die warmen Patties legen, damit diese schmelzen.

### 4. Bun-Scheiben belegen

Etwas Mayonnaise auf der untersten Bun-Scheibe verstreichen. Mit etwas Salat, Tomatenringen, einem Patty, der Hälfte der Gewürzgurken und Ketchup belegen. Dann die zweite Patty sowie die restlichen Tomaten- und Gewürzgurkenscheiben aufsetzen, dazu Ketchup und Mayonnaise verstreichen und mit der oberen Bun-Scheibe abschließen.

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