CARE2SHARE SENSATIONAL BURGER

2 PORTIONEN | 38 MIN | MITTEL

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

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.

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