

ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 konservierte geröstete Paprika
- 2 EL Guacamole (essfertig oder hausgemacht)
- 35 g Feldsalat
- 2 Scheiben veganer Schmelzkäse
- 2 EL Tomatensalsa
- 1 grüne und rote Jalapeño-Schoten
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam und Mohn

TIPPS

Portion

Mit mexikanischen Zutaten wie Nacho-Chips, Crème Fraiche, Maiskolben, Koriander, extra Guacamole und Limette servieren



EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1.1.

Zwiebel in Ringe und Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebel kurz angrillen und beiseite stellen.

2.2.

Schneiden Sie die Burger Buns der Länge nach auf und grillen Sie beide Seiten, bis Grillspuren sichtbar werden.

3.3.

Grillen Sie die Garden Gourmet Sensational Burger Patties gemäß den Anweisungen auf der Verpackung und bedecken Sie diese mit einer Scheibe Käse, solange sie noch warm sind.

4.4.

Die Unterseiten der Burger Buns mit Guacamole bestreichen. Danach mit Feldsalat und Paprikastreifen bedecken und die Cheeseburger darauf legen.

5.5.

Tomatensalsa und Zwiebeln auf dem Sensational Burger verteilen. Wenn Sie es scharf mögen, dann fügen Sie einige Jalapeno-Scheiben hinzu. Legen Sie das zweite Burger Bun auf und genießen Sie den leckeren Burger.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE