

ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger
- 1/2 Zucchini
- 1 kleiner Kopfsalat
- 50 g Babyspinat
- 1 reife Feige
- 50 g veganer Käse
- 2 EL Garden Gourmet Hummus Classic
- 1 EL (verzehrfertige) Granatapfelkerne
- 2 EL Joghurt-Minz-Sauce (siehe Rezept unten)
- 2 "grüne Burger"- Brötchen (siehe Rezept) oder normale Burgerbrötchen

TIPPS

Joghurt-Minzsauce:

Mischen Sie 2 EL dicken Joghurt mit 1 EL Mayonnaise. Fügen Sie eine gehackte kleine Knoblauchzehe und ein paar Minzblätter hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Grünes Brötchen

Für 7 Burgerbrötchen benötigen wir: 1 Packung Weißbrotmischung (mit Hefe, 450 g), 300 g frischen Spinat, 2 EL natives Öl extra, 275 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Kokosmilch zum Bürsten, Sesam und / oder Mohn. Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Den Spinat kurz mit etwas Wasser kochen (beim Kochen umrühren). In einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen und in einer Küchenmaschine zu Püree zermahlen. Mischen Sie es in die Brotmischung und fügen Sie Wasser und Olivenöl hinzu. Kneten und gemäß den Anweisungen auf der Verpackung gehen lassen. Den Teig in 7 gleiche Stücke teilen und zu Kugeln rollen. Formen Sie sie zu Kugeln, indem Sie den Teig unter die Vertiefung Ihrer Hände rollen. Legen Sie sie mit der Naht nach unten auf ein Backblech mit Ölfalten oder auf Backpapier. Mit Kokosmilch bestreichen und mit Sesam und / oder Mohn bestreuen. Lassen Sie



Gönne dir kulinarischen Luxus und probiere unseren veganen und saftigen "Deluxe-Tarian" Burger mit buntem Brötchen! Schmeckt einfach köstlich!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten schneiden

Zucchini und veganen Käse in Scheiben schneiden, die Scheiben ca. 2 bis 3 Minuten in einer heißen Grillpfanne auf beiden Seiten grillen, bis Grillspuren sichtbar werden, und beiseite stellen. Schneide auch die Feige in Scheiben.

2. Zubereitung Burger-Brötchen

Schneide die Burgerbrötchen der Länge nach und grille beide Schnittseiten, bis Grillspuren sichtbar werden.

3. Zubereitung Sensational Burger

Grille die Garden Gourmet Sensational Burger gemäß den Anweisungen auf der Verpackung und lege die Scheiben des veganen Käses darauf, während die Burger noch warm sind.

4. Burger Brötchen belegen

Die Brötchenböden mit Hummus bestreichen. Mit Spinat bedecken und die Burger Patties mit Käse darauf legen. Lege die Feigen- und Zucchinischeiben auf den Käse und ein paar Blätter lockigen Salat.

5. Es kann angerichtet werden!

Joghurt-Minz-Sauce auf den Burger geben, mit Granatapfelkernen bestreuen, die zweite Brötchenhälfte darauf legen und anschließend genießen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE

sie wieder auf doppeltes Volumen
steigen und backen Sie sie ca. 15
Minuten lang. Sie sollten hohl klingen,
wenn sie darunter geklopft werden.

[Garden Gourmet Germany](#) > [Rezepte](#) > ["Deluxe-Tarian" Burger](#)