

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Burger  
1 rote Zwiebel  
6 Radieschen  
1 Limette  
eine Handvoll Rucolasalat  
eine Handvoll normalen grünen Blattsalat  
1/2 Fenchelknolle mit Grün  
1/2 Apfel  
3 EL Mayonnaise  
2 „Rosa“ Burgerbrötchen (siehe Koch-Tipp) oder normale Burgerbrötchen verwenden  
2 EL Rote-Bete-Aufstrich (siehe Koch-Tipp) oder fertigen Rote-Bete-Hummus verwenden  
Salz  
Pfeffer  
Tomatenketchup  
einige Zweige Estragon

## TIPPS

### Rübenaufstrich

2 gekochte Rüben mit 100 g Kichererbsen und einem Schuss Olivenöl zu einem cremigen Aufstrich zerkleinern. Das ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Wenn Sie möchten, können Sie auch einen Teelöffel Tahini (Sesampaste) hinzufügen.

### Sensationelle rosa Burgerbrötchen

Für 7 Hamburgerbrötchen benötigen Sie:  
1 Packung Weißbrotmischung mit Hefe (450 g), 10 g Rübenpulver, 25 g Butter, 300 ml lauwarmes Wasser, 1 Ei, Sesam und / oder Mohn. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Mischen Sie das Rote-Bete-Pulver in die Brotmischung und fügen Sie Wasser und



Überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem Sensational Pink Burger. Ein leckeres Vegetarisches Gericht und sehr bunt, dank der Rote Beete im Brötchen.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung Zwiebel

Die Zwiebel in Ringe schneiden und den Rettich dünn schneiden. Beides mit Limettensaft marinieren.

### 2. Zubereitung Fenchel "Krautsalat"

Fenchelsalat vorbereiten: Fenchel und Apfel dünn schneiden oder reiben und mit einem Löffel Mayonnaise und fein gehacktem Fenchelgrün mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Mayonnaise mit fein gehacktem Estragon mischen.

### 3. Zubereitung Brötchenhälften

Die Brötchenhälften auf dem Grill oder in einer Pfanne rösten. Rote-Bete-Aufstrich großzügig auf den Brötchen verteilen. Blattsalat und Estragon-Mayonnaise darauf geben.

### 4. Zubereitung Garden Gourmet Burger

Die Garden Gourmet Sensational Burger wie auf der Verpackung beschrieben in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Die Burger mit Fenchelsalat, roten Zwiebeln, Radieschen und Rucola belegen. Dazu einen Klecks Tomatenketchup und etwas zusätzliche Estragon-Mayonnaise. Brötchendeckel drauflegen und fertig.

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

Butter 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 in der hohlen Handfläche rollen. Legen Sie die Kugeln auf ein Backblech. Mit Wasser oder leicht geschlagenem Ei bestreichen und mit Sesam und / oder Mohn bestreuen. Lassen Sie die Kugeln auf doppeltes Volumen steigen und backen Sie diese ca. 15 bis 20 Minuten. Sie sollten beim Antippen hohl klingen.

[Garden Gourmet Germany](#) > [Rezepte](#) > [Pink Sensational Burger](#)