VEGANER MEDITERANER BURGER MIT ANTIPASTIGEMÜSE UND RUCOLAPESTO

1 PORTION | 35 MIN | MITTEL

ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet - Sensational Burger

4 Brötchen

1/2 Zucchini

1 Paprika

1/4 Aubergine

1 EL Thymian und Rosmarin (gehackt)

Olivenöl (zum Braten)

1 Knoblauchzehe (gehackt)

1-2 TL dunkler Balsamico

150 g Rucola

50 ml Sonnenblumenöl

1 EL Pinienkerne

100 g veganer Käse

Salz und Pfeffer

Ein Burger auf pflanzlicher Basis ist genau das Richtige für dich? Dann lass dich von unserem mediterranen Burger mit Antipastigemüse begeistern.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Zucchini waschen, halbieren und der Länge nach in ca. 8mm dicke Scheiben schneiden.
Paprika waschen, entkernen und in große Spalten schneiden.
Aubergine waschen, der Länge nach halbieren und in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden.

2. Gemüse anbraten

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse 5-8 Min. braten. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Vorbereitung Zutaten

Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und Nadeln bzw. Blätter hacken.

4. Zutaten braten

Knoblauch und Kräuter zum Gemüse geben. Balsamico hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Weitere 5 Min. braten.

5. Zubereitung Rucola

Rucola waschen und abtropfen lassen. 2/3 des Rucolas mit Olivenöl und Pinienkernen mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Garden Gourmet Burger Patties braten

Sonnenblumenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Garden Gourmet Sensational Burger Patties 7-8 Min. braten, zwischendurch alle 2 Min. wenden.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE