

## ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger
- 2 Mini-Hamburgerbrötchen
- ½ Avocado
- etwas Limettensaft
- Salz und Pfeffer
- Babypinac
- 1 Stück Rotkohl
- 2 Kirschtomaten
- Estragon Mayonaise
- 2 Cocktailspieße



Ein einfaches vegetarisches Abendessen zum Valentinstag? Probiere die Mini-Burger aus unserem Sensational Burger mit Avocado, Tomate und Salat aus.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung Avocado

Die Avocado mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen.

### 2. Zubereitung Burgerbrötchen

Teile ein Garden Gourmet Sensational Burger Pattie und forme daraus zwei kleine Burger Patties. Die Burgerbrötchen halbieren und den Boden rösten. Bereite die Burger gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zu.

### 3. Es kann angerichtet werden!

Die Avocado auf der Unterseite des Burgerbrötchens verteilen, etwas Spinat und dünn geschnittenen Rotkohl darauf verteilen und die Burger darauf legen. Nachfolgend einen Spieß mit einer Kirschtomate hineinstecken und das Ganze mit Estragon-Mayonnaise servieren.

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