

ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger
- 1/4 kleiner Rotkohl
- 1 Gurke
- 1 Pkg. Karotten (100 g)
- 2 EL Süßkartoffelaufstrich (siehe Kochtipp)
- 1 Zitrone
- 1 kleine Dose Kimchi (koreanisches fermentiertes Gemüse in einer Dose oder einem Topf)
- 50 g Feldsalat oder normaler grüner Salat
- 2 vegane gelbe Burgerbrötchen (siehe Tipps des Küchenchefs)
- 3 EL vegane Mayonnaise

TIPPS

Süßkartoffelaufstrich

2 Süßkartoffeln schälen, in Stücke schneiden und fertig kochen. Abgießen, abkühlen lassen und mit 100 g Kichererbsen, einer Knoblauchzehe und einem Schuss Olivenöl in einer Küchenmaschine mahlen, bis ein glatter cremiger Aufstrich entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Gelbe Kürbis / Kurkuma Brötchen

Für 7 Hamburgerbrötchen benötigen wir:
1 Packung Weißbrotmischung mit Hefe (450 g), 15 g Kürbispulver, 15 g Kurkumapulver, 25 g Butter, 300 ml lauwarmes Wasser, 1 Ei, Sesam und / oder Mohn. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Mischen Sie den Kürbis und Kurkumapulver in die Brotmischung und fügen Sie Wasser und 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 sie auf ein zerknittertes Backblech. Mit Wasser oder leicht geschlagenem Ei bestreichen und mit Sesam und / oder Mohn bestreuen.



2 PORTIONEN



25 MIN



MITTEL

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem gefärbten orangefarbenen Burgerbrötchen mit unserem köstlichen Garden Gourmet Sensational Burger auf pflanzlicher Basis!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Rotkohl

Den Rotkohl in dünne Streifen schneiden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

2. Zubereitung Gurke

Mit einem Schäler die Gurke in dünne Streifen schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

3. Zubereitung Mayonnaise

Mischen Sie die vegane Mayonnaise mit dem abgetropftem Kimchi.

4. Zubereitung Sensational Burger

Die Brötchenhälften in einer (Grill-) Pfanne rösten. Bereiten Sie den Garden Gourmet Sensational Burger in einer Pfanne gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zu.

5. Brötchen zubereiten

Die Brötchenhälften mit Süßkartoffelaufstrich bestreichen und mit einem Büschel Feldsalat und Rotkohl bedecken.

6. Es kann angerichtet werden!

Belegen Sie die Burger-Patties mit Karotten, veganer Kimchi-Mayonnaise und Gurkenstreifen. Die Kresse abschneiden, darüber streuen und den Brötchendeckel aufsetzen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE

Lassen Sie sie wieder auf doppeltes
Volumen steigen und backen Sie sie ca.
15 bis 20 Minuten. Sie sollten beim
Antippen hohl klingen.

[Garden Gourmet Germany](#) > [Rezepte](#) > [Orangener Sensational Burger mit Biss](#)