WESTERN STYLE BURGER MIT FOLIEN-GRILLKARTOFFELN

ZUTATEN

2 PORTIONEN

30 MIN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Burger

2 Brioche Brötchen

2 Eier

Blattsalat Mix

1 große Paprika

1 Avocado

2 Gewürzgurken

1 Zwiebel

2 EL Mehl

2 EL BBQ-Sauce

2 EL Mayonnaise

etwas Olivenöl

Salz und Pfeffer

Hast du Lust auf etwas Neues? Probiere unseren Western Style Sensational Burger mit Folien-Grillkartoffeln. Unglaublich lecker und vegetarisch.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Sensational Burger

Die Garden Gourmet Sensational Burger nach Packungsanleitung auf dem Grill zubereiten. Die Paprika halbieren und von jeder Seite ca. 5 Minuten grillen.

2. Vorbereitung Zutaten

Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen und währenddessen die Gewürzgurken in kleine Würfel und die Zwiebel in Ringe schneiden.

3. Zubereitung Zwiebelringe

Dann die Zwiebelringe in Mehl sowie etwas Salz wälzen und frittieren, bis sie goldbraun sind. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Papiertuch abtropfen lassen.

4. Zubereitung Eier

Schließlich die beiden Eier in der Pfanne mit etwas Öl auf dem Grill zu Spiegeleiern braten. Kurz bevor die Patties fertig sind, den Boden der Burgerbrötchen anrösten.

5. Burger Brötchen belegen

Die Unterseite des Brötchens mit Mayonnaise bestreichen und mit Salat, einer halben Paprika, dem Patty und einem Spiegelei belegen. Alles mit BBQ-Sauce, Gewürzgurken und Röstzwiebeln toppen.

6. Zubereitung Avocado und genießen!

Abschließend die Avocado mit einer Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und die obere Hälfte des Brötchens damit bestreichen. Burger zudecken und servieren.

7. Zubereitungstipp

Tipp: Zum Western Style Burger passen wunderbar Folien-Grillkartoffeln mit Quark und frischem Schnittlauch.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE