VEGANER BURGER MIT MANGO UND COLESLAW

2 PORTIONEN | 20 MIN | MITTLERE

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational BBQ Burger

1 Peperoni

1/2 geschnittene rote Zwiebel (oder eingelegte Zwiebeln)

ein paar Salatblätter

2 Hamburgerbrötchen

kleiner Bund Petersilie

1 Teelöffel Essig

Gewürze (Salz, Pfeffer etc.)

1 Mango

1 Rüebli

1/2 Kohl

vegane Mayonnaise

ZUBEREITUNGSTIPPS

Perfekte Beilage

Zu diesem Burger passen Sweet Potatoe Fries perfekt dazu!

Wer hat gesagt, dass ein Burger nicht sowohl lecker als auch erfrischend sein kann? Probiere unser veganes Rezept mit dem leckeren Sensational BBQ Burger.

ZUBEREITUNG

1. Mangosalat zubereiten

Die Mango, Rüebli und Kohl raspeln oder fein hacken. Die vegane Mayonnaise hinzufügen und mischen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und zur Seite stellen.

2. Sensational BBQ Burger kochen

Den Sensational BBQ Burger nach Packungsanweisung zubereiten.

3. Burger zubereiten

Die Burgerbrötchen in zwei Hälften schneiden. Salatblätter, roten Zwiebelringe und den Sensational Burger Patty darauflegen.

4. Anrichten und geniessen!

Peperoni in Streifen, den Mangosalat und den Koriander hinzufügen. Mit der oberen Hälfte des Burgerbrötchens bedecken.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE