

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Gehacktes  
1 rote Peperoni und 1 gelbe Peperoni  
einige schwarze Oliven  
1 Scheibe Käse (vegan)  
Tomaten-Ketchup  
Frittieröl

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Schneiden Sie das "Weiße der Augen"

Wenn du keinen kleinen Ausstecher zum Schneiden kleiner Käserunden hast, kannst du auch einen Kronkorken verwenden.

### Die restlichen "Spinnenbeine"

Wenn du Spinnenbeine übrig hast, kannst du sie in einem Glas servieren oder als Snack essen.

### Soße

Dieses Rezept ist auch mit einer milden Chilisauce lecker.

### Halloween Dekoration

Die Spinnen mit Halloween-Dekorationen garnieren, um sie noch gruseliger zu machen.



Diese veganen Halloween-Spinnen mit dem Sensational Gehackten von Garden Gourmet machen wirklich Spass, auf einer Halloween-Party zu servieren. Aber aufpassen, dass sie nicht wegkriechen!

## ZUBEREITUNG

### 1. Peperoni, Oliven und Käse schneiden

Die Peperoni der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden, die als "Spinnenbeine" verwendet werden können. Die Oliven in Scheiben schneiden und Kreise von ca. 2 cm in den Käse für das "Weiße der Augen" schneiden.

### 2. Burgerpattys formen

Das Garden Gourmet Sensational Gehackte in 4 gleich grosse Portionen teilen und daraus kleine Burger formen.

### 3. Pattys anbraten und Peperoni Streifen hineindrücken

Die Burger von beiden Seiten anbraten, anschliessend aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Die aus der Peperoni hergestellten Spinnenbeine vorsichtig in die Burger drücken.

### 4. Mit Käse und Oliven die Augen formen und servieren

Die Burger eine Weile im Ofen erhitzen, das "Weiße der Augen" (der Käse) und die "Pupillen" (die Olivenringe) darauflegen. Mit Ketchup oder einer anderen Sauce nach Wahl servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)**