

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 25 MIN

 MITTLERE

1 Packung Garden Gourmet Sensational Burger
¼ Rotkraut
1 Gurke
100 g fein geschnittene Rüebl
2 EL Süsskartoffel-Aufstrich
1 Zitrone
1 kleine Dose Kimchi (koreanisches fermentiertes Gemüse, in der Dose)
50 g Eisbergsalat
3 EL Mayonnaise
Salz
Pfeffer
2 "gelbe" vegane Burger-Brötchen
1 etwas Kresse

Überrasche deine Gäste mit einem gelben Kürbis- Kurkuma Brötchen mit unserem leckeren veganen Sensational Burger!

ZUBEREITUNG

1. Rotkraut schneiden und würzen

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

2. Gurke schneiden und würzen

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

3. Kimchi mit Mayonnaise mischen

Den abgetropften Kimchi mit Mayonnaise mischen.

4. Brötchen und Sensational Burger kochen

Die Brötchenhälften in einer (Grill-) Pfanne rösten. Die Sensational Burger in einer Pfanne gemäss den Anweisungen auf der Verpackung kochen.

5. Burger anrichten

Die Brötchenböden mit Süsskartoffel-Aufstrich bestreichen und mit Salatblättern und Rotkraut bedecken. Die Burger Patties darauflegen und mit Rüebl, Kimchi-Mayonnaise und Gurkenscheiben belegen. Die Kresse darüber streuen und den Brötchendeckel aufsetzen

ZUBEREITUNGSTIPPS

Süsskartoffel-Aufstrich

2 Süsskartoffeln schälen, in Stücke schneiden und kochen. Abgiessen, abkühlen lassen und mit 100g Kichererbsen, einer Knoblauchzehe und etwas Olivenöl mit dem Mixer pürieren, bis ein glatter cremiger Aufstrich entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Gelbe Kürbis / Kurkuma Brötchen

Für 7 Hamburgerbrötchen wird benötigt:
- 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. Das Kürbis- und Kurkumapulver unter die Brotmischung mischen und Wasser und Butter hinzufügen. Kneten und

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**

gemäss den Anweisungen auf der Verpackung gehen lassen. Den Teig in 7 gleich grosse Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Mit Wasser oder leicht geschlagenem Ei bestreichen und mit Sesam und / oder Mohn bestreuen. Aufs doppelte Volumen aufgehen lassen und ca. 15 bis 20 Minuten backen.

[Garden Gourmet Switzerland](#) > [Recipes](#) > [Sensational Burger "Orange](#)