VEGANER "SPICY-TARIEN" -BURGER

2 PORTIONEN | 20 MIN | EINFACH

Fan von scharfen Gerichten? Probiere diesen mexikanisch inspirierten veganen Burger mit Chilischoten und unserem Garden Gourmet Sensational Burger.

ZUTATEN

1 Packung garden gourmet Sensational Burger

2 vegane Sesam- und Mohn-Burgerbrötchen

1 kleine rote Zwiebel

2 geröstete Peperoni

2 Esslöffel Guacamole (fertig oder hausgemacht)

Ein paar Salatblätter

2 Scheiben veganen Schmelzkäse

2 Esslöffel Tomatensauce

1 grüner und roter Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Peperoni schneiden

Die Zwiebel in Ringe und die Peperoni in Streifen schneiden. Die Zwiebel kurz grillieren und beiseite stellen.

2. Burgerbrötchen schneiden

Die Burgerbrötchen der Länge nach schneiden und beide Seiten grillieren.

3. Sensational Burger grillieren und mit Käse belegen

Die Burger gemäss den Anweisungen in der Packung auf dem Grill zubereiten und mit einer Scheibe veganem Käse belegen, solange sie noch heiss sind.

4. Guacamole aufs Brot schneiden und belegen

Guacamole auf dem unteren Teil des Brotes verteilen. Mit Salat-, Zwiebel- und Peperoni-Streifen belegen und Cheeseburger darauf legen.

5. Tomatensauce hinzufügen und servieren

Die Tomatensauce hinzufügen und wenn du es scharf magst, füge ein paar Stücke Chilischoten hinzu. Zum Schluss die Oberseite des Brötchens darauflegen.

ZUBEREITUNGSTIPPS

Tipps zum Servieren

Mit mexikanisch inspirierten Zutaten wie Nacho-Chips, Crème Fraîche (vegan), Maiskolben, Koriander, Guacamole oder Limette servieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE