

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 40 MIN

 MITTLERE

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Burger

2 Tomaten

1 kleiner Kopf Eisbergsalat (oder normaler grüner Salat)

1 grosse rote Zwiebel

Olivenöl zum Braten

Grosse Burger Brötchen

4 Scheiben eingelegte Essiggurken

4 Scheiben Cheddar-Käse

2 EL Mayonnaise

2 EL Ketchup oder BBQ-Sauce

Lust auf eine Burger-Party? Probiere unseren doppelten, saftigen veganen Sensational Burger und teile ihn mit deinen Freunden (oder auch nicht).

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Tomaten vorbereiten

Die Zwiebel in Ringe und die Tomate in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in einer Pfanne leicht mit Öl anbraten. Beiseite stellen.

2. Brötchen schneiden und rösten

Das Brötchen in 3 Scheiben schneiden und in einer (Grill-) Pfanne rösten.

3. Sensational Burger kochen

Die Sensational Burger von Garden Gourmet in einer Pfanne gemäss den Anweisungen auf der Verpackung kochen und für die letzten 2 Minuten Käsescheiben darauf legen, damit sie schmelzen.

4. Burger stapeln

Mayonnaise auf den Brötchenböden verteilen. Den Salat, die Tomate, ein Burger-Patty, einige Gurkenscheiben und Ketchup darauf geben. Die mittlere Brotscheibe darauf legen, Mayonnaise darauf verteilen und mit Salat, gebratenen Zwiebeln und Ketchup belegen. Das zweite Burger-Patty darauf legen, die Tomate, mehr Gurken, Mayonnaise und Ketchup hinzufügen und mit dem Brötchen-Deckel zudecken.

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