

## ZUTATEN

- 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](https://gardengourmet.ch/de)**