

**ZUTATEN**

1 Packung garden gourmet  
Sensational Burger  
2 Mini-Hamburgerbrötchen  
½ Avocado  
Limettensaft  
Salz und Pfeffer  
wenige junge Spinatblätter  
1 Stück Rotkohl  
Cherry-Tomaten  
Vegane Mayonnaise  
2 Holz-Sticks  
Eine Prise Estragon

 2 PORTIONEN 20 MIN EINFACH

Ein einfaches vegetarisches Abendessen? Kein Problem! Lass dich von unseren veganen Mini-Burgern mit Avocado inspirieren.

**ZUBEREITUNG****1. Avocado zerdrücken und würzen**

Die Avocado mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen.

**2. Patties formen und kochen**

Aus jedem Sensational Burger je zwei Patties formen und gemäss Verpackung kochen. Die Burgerbrötchen längs halbieren und der untere Teil im Toaster oder im Ofen toasten.

**3. Burger anrichten**

Die Avocado auf dem Brotboden verteilen, etwas Spinat und dünn geschnittenen Rotkohl darauf verteilen und die Burger darauf legen. Mit einer Cherry-Tomate und dem Holz-Spiess durchstechen. Mit Estragon-Mayonnaise servieren.

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