CRISPY BURGER MIT SENSATIONAL TENDERS

ZUTATEN

2 PORTIONEN | 20 MIN | EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Crispy Mini Filet

1 grosses Rüebli, gerieben

1 Tasse Weisskabis (fein geschnitten)

1/4 Tasse Apfel (gerieben)

1/4 Tasse Zwiebel (fein geschnitten)

2 Burgerbrötchen

6 Esslöffel vegane Mayonnaise

1 Teelöffel Dijon-Senf

1 Teelöffel Sriracha

2 Esslöffel Olivenöl

1/2 TL Chili-Pulver

Unser veganer crispy Burger mit Sensational Tenders von Garden Gourmet wird alle am Tisch erfreuen. Der würzige Coleslaw passt perfekt zum Crispy Mini Filet, also probiere es aus!

ZUBEREITUNG

1. Gemüse schneiden

Rüebli, Weisskabis, Apfel und Zwiebel schneiden.

2. Coleslaw zubereiten

Die vegane Mayonnaise mit dem Senf mischen und den Weisskabis, Rüebli, Zwiebel und Apfel darunterrühren.

3. Zubereitung der Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filets

Sensational Crispy Mini Filets in einer Pfanne mit 2 Esslöffeln Olivenöl nach Packungsanweisung kochen.

4. Zubereitung der scharfen Mayonnaise-Sauce

Die Zutaten für die scharfe vegane Mayonnaise mischen: 4 EL vegane Mayonnaise, 1 TL Sriracha, ½ TL Chilipulver. Nach und nach das Chili-Pulver hinzufügen, um den Schärfegrad anzupassen.

5. Anrichten der Burger

Den Burger halbieren und den Boden mit der würzigen Mayonnaise bestreichen. Zwei Crispy Mini Filets dazugeben und mit Coleslaw garnieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE