



# VEGETARISCHE BURGER MIT THOMY VEGAN BURGER SAUCE

## ZUTATEN

- ▶ 25 g Kopfsalat
- ▶ 70 g rote Zwiebel
- ▶ 80 g Tomaten
- ▶ 100 g kleine Aubergine
- ▶ 100 g Zucchini
- ▶ 1 Knoblauchzehe(n)
- ▶ 6 EL Olivenöl
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas Pfeffer
- ▶ 2 TL Kräutern der Provence
- ▶ 150 g Halloumi Grillkäse
- ▶ 3 Hamburger Brötchen
- ▶ 6 EL THOMY vegan Burger Sauce

## ZUBEREITUNG

1. Kopfsalat gründlich waschen und trockenschleudern.
2. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
3. Auberginen und Zucchini waschen und der Länge nach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Knoblauchzehe(n) schälen und pressen. 4 EL Olivenöl, gepresste Knoblauchzehe(n), Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence mischen und Aubergine und Zucchini damit einpinseln. Mit 1 EL Olivenöl in der Pfanne ca. 5 Min. gold-braun anbraten.
5. Halloumi in drei Stücke schneiden und in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten.
6. Hamburger Brötchen nach Packungsanweisung vorbereiten.
7. Brötchenhälften mit THOMY BBQ Burger Sauce bestreichen und mit Tomaten, Aubergine, Zucchini, Salat, Halloumi und Zwiebeln belegen und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 37 g  
Energie 643 kcal  
Fett 47 g  
Protein 18 g

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen

