



VEGANER BURGER MIT GRILLGEMÜSE

ZUTATEN

- ▶ 25 g Blattsalat
- ▶ 70 g Zwiebeln
- ▶ 80 g Tomate(n)
- ▶ 100 g Aubergine
- ▶ 100 g Zucchini
- ▶ 1 Knoblauchzehe(n)
- ▶ 6 EL Olivenöl
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas Pfeffer
- ▶ 2 TL 8-Kräuter (tiefgefroren)
- ▶ 2 Stück Hamburger Brötchen
- ▶ 6 EL THOMY vegan Burger Sauce
- ▶ 1 large Garden Gourmet Sensational Burger

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. Auf dem Grill von beiden Seiten grillen.
5. Burger Patties von beiden Seiten auf dem Grill grillen.
6. Hamburger Brötchen nach Packungsanweisung vorbereiten.
7. Brötchenhälften mit jeweils 1 EL THOMY BBQ Burger Sauce bestreichen und mit Tomaten, Aubergine, Zucchini, Salat, Burger und Zwiebeln belegen, restliche Burger Sauce darauf verteilen und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	887 kcal
Fett	67 g
Protein	25 g

🕒 35 Minuten

⊕ 2 Stück

