

**ZUTATEN** 2 PORTIONEN 38 MIN MITTEL

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational  
Burger

2 Tomaten

30 Gramm Kopfsalat

1 rote Zwiebel

3 EL Olivenöl

1 Hamburger Brötchen

80 Gramm Essiggurkerl

4 Scheiben Cheddar-Käse

2 DIE Mayonnaise

2 EL Ketchup oder BBQ-Sauce

**TIPPS**

**Legen Sie den Salat in  
eiskaltes Wasser, damit er  
zu Beginn knusprig wird**

Legen Sie den Salat in eiskaltes  
Wasser, damit er zu Beginn  
knusprig wird

Sharing is caring – Probiere unseren doppelten, saftigen Sensational Burger auf pflanzlicher Basis und teile ihn mit Freunden (oder auch nicht).

**ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG**

- 1.** Die Tomaten und den Salat waschen. Danach die Tomaten und die Zwiebel in Ringe, die Gewürzgurken in Scheiben schneiden.
- 2.** Die Zwiebelringe in der Pfanne kurz anbraten, bis sie sich leicht bräunlich verfärben.
- 3.** Die Garden Gourmet Sensational Burger Patties für 7-10 Minuten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl braten, zwischendurch wenden. Danach aus der Pfanne nehmen und jeweils zwei Scheiben Cheddar-Käse auf die warmen Patties legen, damit diese schmelzen.
- 4.** Etwas Mayonnaise auf der untersten Bun-Scheibe verstreichen. Mit etwas Salat, Tomatenringen, einem Patty, der Hälfte der Gewürzgurken und Ketchup belegen. Dann die zweite Patty sowie die restlichen Tomaten- und Gewürzgurkenscheiben aufsetzen, dazu Ketchup und Mayonnaise verstreichen und mit der oberen Bun-Scheibe abschließen.
- 5.** Optional: Wenn man den Salat für kurze Zeit in eiskaltes Wasser einlegt, erhält dieser einen knackigen Biss.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**