

ZUTATEN 2 PORTIONEN 20 MIN EINFACH

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational
Burger

1 kleine rote Zwiebel

2 geröstete Paprika

2 EL Guacamole (essfertig oder
hausgemacht)

35 Gramm Vogerlsalat

2 Scheiben veganer Schmelzkäse

2 Burgerbrötchen mit Sesam und
Mohn

2 EL Tomatensalsa

1 grüne und rote Jalapeño-Schoten

TIPPS**Portion**

Mit mexikanischen Zutaten wie
Nacho-Chips, Crème Fraiche,
Maiskolben, Koriander, extra
Guacamole und Limette servieren

Alle »spicy-tarians« aufgepasst! Probiere den veganen mexikanisch inspirierten Burger mit feurigen Jalapenos und unserem sensationellen Garden Gourmet Burger!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG**1.1.**

Zwiebel in Ringe und Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebel kurz angrillen und beiseite stellen.

2.2.

Schneiden Sie die Burger Buns der Länge nach auf und grillen Sie beide Seiten, bis Grillspuren sichtbar werden.

3.3.

Grillen Sie die Burger Patties gemäß den Anweisungen auf der Verpackung und bedecken Sie diese mit einer Scheibe Käse, solange sie noch warm sind.

4.4

Die Unterseiten der Burger Buns mit Guacamole bestreichen. Danach mit Vogerlsalat und Paprikastreifen bedecken und die Cheeseburger darauf legen.

5.5.

Tomatensalsa und Zwiebeln auf dem Burger verteilen. Wenn Sie es scharf mögen, dann fügen Sie einige Jalapeno-Scheiben hinzu. Legen Sie das zweite Burger Bun auf und genießen Sie den leckeren Burger.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**