



## VEGGIE-BURGER, DIE SICH (ME)LOHNEN

### ZUTATEN

4 Stk	Mehrkorn-Burgerbrötchen
4 Stk	Veggie-Patties (Sensational Burger von Garden Gourmet)
4 Scheibe	Emmentaler
60 g	Zwiebelringe (rote und weisse)
40 g	Rote-Bete-Sprossen
1 Stk	kleine Wassermelone
60 g	Lollo-Bionda-Salat
40 g	Frisée-Salat
1 Prise	Salz, Tisch
15 g	THOMY Vegan Burger Sauce

### ANWEISUNG

Schritt 1	Patties nach Packungsanleitung braten. Burgerbrötchen aufschneiden.
Schritt 2	Wassermelone in kleine Scheiben schneiden und die Schale entfernen.
Schritt 3	Die untere Hälfte der Brötchen mit THOMY Vegan Burger Sauce bestreichen. Melonenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.
Schritt 4	Je ein Patty, Käse, Melonenscheiben, Zwiebeln, Salat und Sprossen auf die untere Brötchenhälfte stapeln, anschliessend Brötchendeckel obendrauf setzen.