



LOVELY VEGGIE-BURGER

ZUTATEN

- Stk. Burger-Brötchen
- Stk Veggie-Pattys von Garden Gourmet
- Stk Cherrytomaten
- g THOMY Mayo mit Avocadoöl
- Stk kleiner Rotkohl
- El. Granatapfelsirup
- El. Granatapfelkerne
- g Salz, Tisch
- El. Honig
- Teelöffel auffüllen Garam Masala

ANWEISUNG

- Schritt 1 Rotkohl in ganz feine Streifen schneiden, mit Salz würzen und etwas kneten – so wird der frische Kohl weicher.
- Schritt 2 Mit Honig, Pfeffer, Garam Masala, Granatapfelsirup, Granatapfelkernen sowie THOMY Mayo mit Avocadoöl mischen und zum Burger servieren. En Guete! Bist du zum Veggie-Fan geworden? Auso! Stecke andere an und poste deinen Lieblings-Veggie-Burger auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.