

Avo-licious Burger

Avocados sind echt bäumig. Deshalb gibt's das beliebte Superfood jetzt als unkomplizierten Burger. Unwiderstehlich wird er durch unsere THOMY Avocadoöl-Mayo! Bye-bye Kohlehydrate aus dem Burger-Bun – #lowcarblove.

 10 Minuten

 2 Burger

So geht's

1. Avocados halbieren, Kern rausholen und mit dem in Scheiben geschnittenen Gemüse, Salat und der THOMY Avocadoöl-Mayo wie einen Burger belegen.
2. Sesam drüberstreuen, fertig!

Zutaten

- THOMY Avocadoöl-Mayo
- 2 Avocados
- 2 Tomaten
- ½ Salatgurke
- ½ grosse rote Zwiebel
- 1 Handvoll Salat
- 2 EL Sesam, hell und dunkel

En Guete! Was ist alles auf deinem Avoburger gelandet? Zeig es uns auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

