

VEGGIE-BURGER, DIE SICH (ME)LOHNEN

Mit diesem Rezept kannst du beim nächsten Barbecue so richtig glänzen und auch eingefleischte Burger-Fans von der Veggie-Variante überzeugen. Erfrischend fruchtige Wassermelone, knackige Sprossen und unsere cremig-saftige THOMY Vegan Burger Sauce machen diese Kreation zu deiner persönlichen Unabhängigkeitserklärung von Fleisch.

Zutaten

- 4 Mehrkorn-Burgerbrötchen
- 4 Veggie-Patties (Sensational Burger von Garden Gourmet)
- 4 Scheiben Emmentaler
- 60 g Zwiebelringe (rote und weiße)
- 40 g Rote-Bete-Sprossen
- 1 kleine Wassermelone
- 60 g Lollo-Bionda-Salat
- 40 g Frisée-Salat
- Salz, Pfeffer
- THOMY Vegan Burger Sauce

So geht's

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



40 Minuten



4 Portionen

Deine Veggie-Burger sehen so zum Anbeissen aus, dass sie auch in Social Media für Furore sorgen könnten? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit **#LOVEthomy**.

