

VEGANER BURGER MIT HUMMUS UND PEPERONI

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Burger
150 g Peperoni (in verschiedenen Farben)
20 g Babyspinat
60 g Hummus
2 Burgerbrötchen (Vollkorn)
etwas Öl
Salz & Pfeffer

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Probiere diesen köstlichen 5-Zutaten-Burger mit Garden Gourmet. Dies ist das perfekte Rezept für eine einfache vegane Mahlzeit.

ZUBEREITUNG

1. Peperoni zubereiten

Die Peperoni in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl, Salz und Pfeffer 10 Minuten anbraten.

2. Sensational Burger braten

Die Peperoni Streifen zur Seite stellen. Die Sensational Burger nach Verpackungsanweisung in der Pfanne braten.

3. Brot toasten

Die Burgerbrötchen in zwei Hälften schneiden und in derselben Pfanne toasten oder erhitzen.

4. Burger zubereiten und servieren

Den Hummus mit einem Löffel auf dem Boden des Brotes verteilen. Den Babyspinat, den Burger und die Peperoni Streifen darauf legen. Den Burger noch heiss servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**