

# TORTILLAS MIT VEGANEM SENSATIONAL BBQ BURGER

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet  
Sensational BBQ Burger

1 Avocado

1 rote Zwiebel

1 kleine Dose Mais

ein paar Salatblätter

etwas vegane Crème Fraîche

2 Tortillas (zubereitet oder  
hausgemacht)

Zitronensaft

Gewürze (Salz, Pfeffer etc.)

1/2 Schalotte

1 rote Jalapeño

2 Knoblauchzehen

1/2 TL getrockneter Oregano

50 g frische Petersilie

etwas Rotweinessig

etwas Öl

Gewürze (Salz, Pfeffer etc.)

 2 PORTIONEN

 25 MIN

 EINFACH

Suchst du ein schnelles und einfaches Mittagessen? Diese Rezept mit dem Sensational BBQ Burger dauert 5 Minuten und verschönert deine Mittagspause.

## ZUBEREITUNG

### 1. Zwiebel und Avocado schneiden

Die rote Zwiebel hacken und die Avocado schneiden. Etwas Zitronensaft über die Avocado träufeln, damit sie nicht oxidieren.

### 2. Maissalat zubereiten

Den Mais in einer Schüssel mit Gewürzen und etwas Olivenöl mischen und zur Seite stellen.

### 3. Sauce zubereiten

Die Chimichurri-Sauce zubereiten, indem alle dazu notwendigen Zutaten fein gehackt und in einer Schüssel gemischt werden.

### 4. Sensational BBQ Burger kochen

Die Sensational BBQ Burger gemäss Packungsanweisung kochen und zur Seite stellen.

### 5. Tortillas zubereiten

Die Tortillas erwärmen, danach etwas Crème Fraîche darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### 6. Anrichten und geniessen

Ein paar Salatblätter und einen Sensational BBQ Burger auf die Tortillas legen. Die Avocado- und Zwiebelscheiben hinzufügen und Mais darübergabegeben. Die Tortilla falten, etwas Chimichurri-Sauce darüberträufeln und geniessen!

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