

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 darübergeben. Die Tortilla falten, etwas Chimichurri-Sauce darüberträufeln und geniessen!

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