

## ZUTATEN

🍴 2 PORTIONEN

🕒 30 MIN

🧑 MITTLERE

- 1 Packung Garden Gourmet Sensational Burger
- 1 Packung Federkohlsalat
- 1 Zucchini
- 2 'grüne Burger'-Brötchen (siehe Rezept) oder normale Burgerbrötchen
- 1 rote Zwiebel
- 4 Scheiben Halloumi-Käse (griechischer Grillkäse) oder Ziegenkäse in Scheiben
- Olivenöl zum Braten
- 2 EL Hummus mit grünen Kräutern (z.B. Koriander)
- 2 EL vegane Mayonnaise
- 2 EL Tomatenketchup

## ZUBEREITUNGSTIPPS

## Grüne Burger-Brötchen

- Für 7 Hamburgerbrötchen wird benötigt:
- 1 Packung Weissbrotmischung mit Hefe (450 g)
  - 6 g Spirulina-Pulver (Grünalgenpulver)
  - 25 g Butter
  - 300 ml lauwarmes Wasser
  - 1 Ei
  - Sesam und / oder Mohn

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Spirulina-Pulver unter die Brotmischung mischen und Wasser und Butter hinzufügen. Kneten und gemäss den Anweisungen auf der Verpackung gehen lassen. Den Teig in 7 gleiche Stücke teilen, zu Kugeln formen und aufs Backblech legen. Mit Wasser oder leicht geschlagenem Ei bestreichen und mit Sesam und / oder Mohn bestreuen. Die Kugeln aufs doppelte Volumen aufgehen lassen und ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Überrasche deine Gäste mit unserem veganen Sensational Burger in einem grünen Brötchen! Sie werden es lieben.

## ZUBEREITUNG

## 1. Zucchini kochen und Brötchen rösten

Die Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Pfanne kochen. Die Brötchenhälften in einer (Grill-) Pfanne rösten.

## 2. Zwiebelringe braten

Die Zwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl leicht anbraten und zur Seite stellen.

## 3. Halloumi grillieren

Die Halloumi-Scheiben in etwas Öl grillieren, danach beiseite stellen und warm halten. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn normaler Ziegenkäse in Scheiben verwendet wird.

## 4. Sensational Burger grillieren

Garden Gourmet Sensational Burger in der Pfanne oder auf dem Grill gemäss den Anweisungen auf der Verpackung kochen.

## 5. Burger anrichten

Grosszügig Hummus auf die Brötchen streichen. Die Zucchini, die Burger-Patties, den Halloumi, die gebratenen Zwiebeln und den Federkohl-Salat darauf legen. Etwas vegane Mayonnaise und Ketchup darauf streichen und den Brötchendeckel aufsetzen.

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