

**ZUTATEN**

1 Packung garden gourmet  
Vegetarische Burger

2 Einheiten Scheiben

1 Einheit Zwiebeln, roh

1 Einheit Rebe Tomate

2 Einheiten Maiskolben

2 Einheiten gesäte Burgerbrötchen

50 Gramm zerkleinerter  
Eisbergsalat

1 Esslöffel Olivenöl

**ZUBEREITUNGSTIPPS****Kreiere deinen eigenen  
vegetarischen Burger**

Der Burger kann beliebig garniert werden. Kreiere dein eigenes Rezept, zum Beispiel mit Essiggurken, gegrillte Zucchini oder Auberginen.

 2 PORTIONEN 40 MIN EINFACH

Entdecke diese tolle vegetarische Alternative zu deinem üblichen Cheese Burger. Gegrillter Maiskolben passt perfekt dazu.

**ZUBEREITUNG****1. Vegetarische Burger grillen**

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Die vegetarischen Burger auf ein Backblech legen und 8 Minuten backen. Sie können natürlich auch auf dem Grill zubereitet werden.

**2. Käse und Brötchen erhitzen**

Die Burger aus dem Ofen nehmen und eine Käsescheibe auf jeden Burger legen. Die Burger mit dem Käse für 3-4 Minuten erneut in den Ofen legen und die Brötchen für die letzten 2 Minuten der Garzeit in den Ofen geben.

**3. Zwiebeln karamellisieren**

Das Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln karamellisieren (ca. 5-10 Minuten bei schwacher Hitze).

**4. Maiskolben kochen**

Die Maiskolben für 5-8 Minuten in eine Pfanne mit siedendem Wasser geben.

**5. Maiskolben anbraten**

Eine Bratpfanne stark erhitzen, ein wenig Öl auf den Mais treufeln und dann eine Minute lang anbraten und ständig wenden.

**6. Burger stapeln!**

Jetzt kommt das Burger stapeln! Die Brötchen in zwei Hälften schneiden. Das Brötchens mit Salat und Tomaten belegen. Dann den Burger mit Käse darauflegen und die knusprigen Zwiebeln hinzufügen. Zusammen mit den Maiskolben servieren.

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