

**ZUTATEN** 2 PORTIONEN 20 MIN EINFACH

1 Packung garden gourmet Sensational Burger

2 vegane Sesam- und Mohn-Burgerbrötchen

1 kleine rote Zwiebel

2 geröstete Peperoni

2 Esslöffel Guacamole (fertig oder hausgemacht)

Ein paar Salatblätter

2 Scheiben veganen Schmelzkäse

2 Esslöffel Tomatensauce

1 grüner und roter Pfeffer

**ZUBEREITUNGSTIPPS****Tipps zum Servieren**

Mit mexikanisch inspirierten Zutaten wie Nacho-Chips, Crème Fraîche (vegan), Maiskolben, Koriander, Guacamole oder Limette servieren.

Fan von scharfen Gerichten? Probiere diesen mexikanisch inspirierten veganen Burger mit Chilischoten und unserem Garden Gourmet Sensational Burger.

**ZUBEREITUNG****1. Zwiebel und Peperoni schneiden**

Die Zwiebel in Ringe und die Peperoni in Streifen schneiden. Die Zwiebel kurz grillieren und beiseite stellen.

**2. Burgerbrötchen schneiden**

Die Burgerbrötchen der Länge nach schneiden und beide Seiten grillieren.

**3. Sensational Burger grillieren und mit Käse belegen**

Die Burger gemäss den Anweisungen in der Packung auf dem Grill zubereiten und mit einer Scheibe veganem Käse belegen, solange sie noch heiss sind.

**4. Guacamole aufs Brot schneiden und belegen**

Guacamole auf dem unteren Teil des Brotes verteilen. Mit Salat-, Zwiebel- und Peperoni-Streifen belegen und Cheeseburger darauf legen.

**5. Tomatensauce hinzufügen und servieren**

Die Tomatensauce hinzufügen und wenn du es scharf magst, füge ein paar Stücke Chilischoten hinzu. Zum Schluss die Oberseite des Brötchens darauflegen.

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