

**ZUTATEN** 2 PORTIONEN 40 MIN MITTLERE

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Burger

2 Tomaten

1 kleiner Kopf Eisbergsalat (oder normaler grüner Salat)

1 grosse rote Zwiebel

Olivenöl zum Braten

Grosse Burger Brötchen

4 Scheiben eingelegte Essiggurken

4 Scheiben Cheddar-Käse

2 EL Mayonnaise

2 EL Ketchup oder BBQ-Sauce

Lust auf eine Burger-Party? Probiere unseren doppelten, saftigen veganen Sensational Burger und teile ihn mit deinen Freunden (oder auch nicht).

**ZUBEREITUNG****1. Zwiebel und Tomaten vorbereiten**

Die Zwiebel in Ringe und die Tomate in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in einer Pfanne leicht mit Öl anbraten. Beiseite stellen.

**2. Brötchen schneiden und rösten**

Das Brötchen in 3 Scheiben schneiden und in einer (Grill-) Pfanne rösten.

**3. Sensational Burger kochen**

Die Sensational Burger von Garden Gourmet in einer Pfanne gemäss den Anweisungen auf der Verpackung kochen und für die letzten 2 Minuten Käsescheiben darauf legen, damit sie schmelzen.

**4. Burger stapeln**

Mayonnaise auf den Brötchenböden verteilen. Den Salat, die Tomate, ein Burger-Patty, einige Gurkenscheiben und Ketchup darauf geben. Die mittlere Brotscheibe darauf legen, Mayonnaise darauf verteilen und mit Salat, gebratenen Zwiebeln und Ketchup belegen. Das zweite Burger-Patty darauf legen, die Tomate, mehr Gurken, Mayonnaise und Ketchup hinzufügen und mit dem Brötchen-Deckel zudecken.

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