

ZUTATEN

1 Packung garden gourmet
Sensational Burger
2 Mini-Hamburgerbrötchen
½ Avocado
Limettensaft
Salz und Pfeffer
wenige junge Spinatblätter
1 Stück Rotkohl
Cherry-Tomaten
Vegane Mayonnaise
2 Holz-Sticks
Eine Prise Estragon

 2 PORTIONEN 20 MIN EINFACH

Ein einfaches vegetarisches Abendessen? Kein Problem! Lass dich von unseren veganen Mini-Burgern mit Avocado inspirieren.

ZUBEREITUNG**1. Avocado zerdrücken und würzen**

Die Avocado mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen.

2. Patties formen und kochen

Aus jedem Sensational Burger je zwei Patties formen und gemäss Verpackung kochen. Die Burgerbrötchen längs halbieren und der untere Teil im Toaster oder im Ofen toasten.

3. Burger anrichten

Die Avocado auf dem Brotboden verteilen, etwas Spinat und dünn geschnittenen Rotkohl darauf verteilen und die Burger darauf legen. Mit einer Cherry-Tomate und dem Holz-Spiess durchstechen. Mit Estragon-Mayonnaise servieren.

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