

TIPP: Wenn Sie den Käse weglassen oder durch Wilmersburger Scheiben ersetzen ist der Burger vegan.



Bio Burger mit Veggie-Patty, Rohkost und Emmentaler

Für 10 Burger:
.....

10 Bio Burger, Art. 2430
10 Bio Grünkern-Bratlinge,
Art. 56987
4 Blätter Rotkohl,
in dünnen Streifen
2 Gurken, längs gehobelt, halbiert
4 Karotten, geraspelt
Etwas Rucola
2 Rote Paprika, in feinen Streifen
10 dünne Scheiben Emmentaler
2 Kästchen Kresse, geerntet
4 Frühlingszwiebeln, in Stücken
.....

- 1 Die Burgerbrötchen auftauen lassen, aufschneiden und die Hälften auf dem Grill anrösten.
- 2 Die Grünkernbratlinge nach Packungsanleitung zubereiten und den Käse auflegen, solange sie noch heiß sind.
- 3 Burgerunterseiten nach Belieben mit Salat und Rohkost belegen, darauf die Pattys anrichten. Zum Schluss mit Kresse und Frühlingszwiebeln garnieren und die Deckel aufsetzen.