



Perfekt für Deine Grillparty - #Burgerliebe

Mediterrane Gemüse-Burger

Zutaten

Burger: 4 Stück

1 Bund Rucola

2 Tomaten, geschnitten

80 g Alnatura Origin getrocknete Tomaten

60 g Alnatura Origin Kalamon-Oliven

1 Pck. Alnatura Gemüse-Burger

2-3 EL Alnatura Olivenöl

2 Dosen Alnatura Senf-Rucola-Pastete

4 Burger-Buns (Brötchen)

Zubereitung

Waschen Sie den Rucola und die Tomaten und schneiden Sie die Tomaten anschließend in Scheiben.

Lassen Sie die getrockneten Tomaten und Oliven abtropfen und hacken Sie diese in feine Stückchen.

Bereiten Sie nun die Gemüse-Burger nach Packungsangabe zu.

Heben Sie nach dem Quellen der Burger-Masse die feingehackten, getrockneten Tomaten und Oliven unter.

Formen Sie im Anschluss acht kleine Burger und braten Sie diese in einer Pfanne mit Öl oder grillen Sie diese von beiden Seiten knusprig.

Toasten Sie die Burger-Buns und bestreichen Sie diese mit etwas Senf-Rucola-Pastete.

Garnieren Sie nun Ihren Burger mit Rucola, jeweils zwei Patties, Tomatenscheiben oder eine Soße Ihrer Wahl.

Lassen Sie es sich schmecken!

Quelle: Alnatura