



Klassik Vemondo Burger

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	1 St.
Gewürzgurken	2 St.
Mini Romana	1 St.
Gemüsezwiebeln	1 St.
Öl	3 EL
Balsamicoessig, dunkel	1 EL
Vemondo vegane Burger Pattys	4 St.
Hamburgerbrötchen	4 St.
Senf	2 TL
Ketchup	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, Grill

1. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Gurken abgießen und in Scheiben schneiden. Salatblätter einzeln abtrennen, waschen und trocken schütteln.
2. Grill anheizen. Zwiebel mit Schale von jeder Seite ca. 3 Min. grillen, sodass sie weich wird. Zwiebel vom Grill nehmen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel 2 EL Öl und Balsamico mischen, Zwiebeln darin marinieren.
3. Vemondo Pattie auf dem Grill ca. 4 Min. von jeder Seite grillen. Brötchen mit etwas Öl einpinseln, mit der Schnittseite nach unten auf dem Grill ca. 1 Min. grillen.
4. Brötchen-Unterseiten mit Senf bestreichen und mit Vemondo-Pattie, Tomaten, Gurken, Salat und Zwiebeln belegen. Ketchup darauf verteilen, Brötchendeckel daraufsetzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	388 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g