



Veganer Burger

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	1 St.
Gewürzgurken	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Kopfsalat	0.25 St.
Hamburgerbrötchen	4 St.
Öl	1 EL
Vemondo vegane Burger Pattys	4 St.
Vegane Genießerscheiben	4 Scheiben
Senf	4 TL
Ketchup	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Gurken abgießen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Salatblätter einzeln abtrennen, waschen und trocken schütteln.
2. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Burgerbrötchen ca. 1 Min. anrösten. Anschließend beiseitelegen. In der Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Patties von jeder Seite ca. 4 Min. anbraten. Ca. 1 Min. vor Ende der Garzeit Vemondo Genießerscheiben auf die Patties legen und leicht schmelzen lassen.
3. Brötchen-Unterseiten mit Senf bestreichen und mit Vemondo Pattie, Tomaten, Gurken, Salat und Zwiebel belegen. Ketchup darauf verteilen, Brötchendeckel daraufsetzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	351 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g