



Veganer Burger „Italian“ mit Rucola

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ciabatta-Brot	1 St.
Strauchtomaten	2 St.
Rucola	40 g
Olivenöl	3 EL
Balsamicoessig, dunkel	5 EL
Senf	1 EL
italienische Kräuter, getrocknet	1 TL
Zucker	1 TL
Speisestärke	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Öl	2 EL
Vemondo vegane Burger Pattys	4 St.
Vegane Genießerscheiben	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, große Pfanne mit Deckel, Salatschleuder

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ciabatta in 4 gleich große Stücke schneiden und für ca. 8 Min. goldbraun backen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen und trocken schleudern.
2. In einem Topf Olivenöl, dunklen Balsamico, Senf, italienische Kräuter und Zucker verrühren und bei mittlerer Stufe aufkochen. In einer Schüssel Speisestärke und 2 EL Wasser vermischen und unter Rühren in den Topf geben. Topf von der Herdplatte nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Vemondo Patties darin ca. 3 Min. anbraten. Patties wenden, vegane Scheiben darauflegen und bei geschlossenem Deckel ca. 3 Min. schmelzen lassen.
4. Ciabatta aufschneiden, Patties, Tomaten, Rucola und Sauce darauf verteilen und zuklappen.

Guten Appetit!

Tipp: Die Vinaigrette-Sauce eignet sich auch hervorragend als Dressing zu Salaten oder als Dip für Gemügestifte.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	325 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g