GREEN ROSIN
SIMPLY GREAT FOOD

Green Rosin Burger

VEGAN

Für den Burger

- Veganes Burger Bun
- Bulgur Spinat Walnuss Patty
- 20 g Barbecue Sauce

Für das Relish

- 15 g vegane Mayo

15 g Gewürzgurken
Salz, Pfeffer, Dill und Essig

Weitere Zutaten

1/4 Eisbergsalat
4 Scheiben frische Gurke
1 Scheibe Tomate

#mygreenrosin

GREEN ROSIN
SIMPLY GREAT FOOD

Zubereitung

1. Für das Mayo-Gurken-Dill-Relish die Gewürzgurken klein schneiden und mit der veganen Mayonnaise vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Dill und etwas Essig abschmecken.

2. Den Eisbergsalat waschen, trocknen und in eine Scheibe schneiden. Die Tomaten und Gurken waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

3. Das vegane Burger Bun halbieren und beide Bunhälften in einer heißen Pfanne anrösten.

4. In der Zwischenzeit das Bulgur Spinat Walnuss Patty in einer Fritteuse mit heißem Öl 30 Sek. frittieren oder alternativ in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden knusprig braten.

5. Anschließend die untere Bunhälfte mit Barbecue Sauce bestreichen, darauf das Bulgur Spinat Walnuss Patty, 1 Scheibe Tomate, 4 Scheiben Gurke und den Eisbergsalat geben. Die obere Bunhälfte mit Mayo-Gurken-Dill-Relish bestreichen und auflegen.

vegan & vegetarisch
mehr unter greenrosin.de

#mygreenrosin

GREEN ROSIN
in cooperation with
OTTO GOURMET