

SOMMER-BURGER MIT FRUCHTIG-PIKANTEM TOMATEN-APRIKOSEN-CHUTNEY



ZUTATEN

40 g Greenforce veganer Burger Mix (alternativ 1x Greenforce TK Burger Patty)

1 Mehrkorn-Brötchen

15 g Zwiebeln gewürfelt

9 ml Weinessig

45 g Tomaten stückig aus der Dose

35 g Aprikosen entkernt

0.5 g Knoblauch geschnitten

9 g Zucker

0.3 g Cayennepfeffer

Salz

15 g vegane Mayonnaise

10 g frischer grüner Salat

10 g rote Zwiebeln

10 g Sprossen



ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln mit etwas Öl in einem Topf andünsten und mit dem Essig ablöschen.
2. Aprikosen würfeln und gemeinsam mit Dosentomaten und Knoblauch zu den Zwiebeln geben. Zucker und Cayennepfeffer unterrühren, aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Bei kleiner Hitze etwa 1 Stunde dicklich einkochen (kann frisch verwendet oder in Gläser abgefüllt aufgehoben werden).
3. Burger Mix nach Anleitung mit Wasser vermengen, kurz quellen lassen und anschließend die „Fleisch-Masse“ zu einer Kugel mit 120g Gewicht formen. Die Kugeln auf die gut eingölte Grillplatte drücken und auf beiden Seiten je 2 Minuten kross anbraten (alternativ aufgetauten TK Burger Patty braten).
4. Zeitgleich das Brötchen halbieren und die aufgeschnittene Seite für 1 Minuten ebenfalls auf den Grill legen.
5. Die Unterseite des Brötchens mit der veganen Mayonnaise bestreichen und den grünen Salat darauf verteilen.
6. Das gebratene Patty auflegen und das Chutney großzügig auf dem Patty verteilen.
7. Rote Zwiebel in Ringe schneiden, auflegen, mit den Sprossen toppen und mit der oberen Brötchen-Hälfte verschließen.

Ihnen gefällt dieses Rezept und Sie möchten es herunterladen oder teilen?



PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT



Greenforce veganer Burger Mix
Art.-Nr. 5356
4 x 2 kg



Greenforce TK Burger Patty
Art.-Nr. 31343
20 x 130 g