

WIESN-BURGER MIT VEGANEM LEBERKÄSE



ZUTATEN

- 100 g GREENFORCE frischer Leberkäse (ca. 1 cm dicke Scheibe)
- 1 Laugen-Semmel
- 50 g rote Zwiebeln
- 2 g Zucker
- 2 g (vegane) Butter
- 2 g Balsamico
- 30 g Eisbergsalat
- 20 g Salatgurke
- 15 g Mango-Senf



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



ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden.
2. Vegane Butter (alternativ normale Butter für vegetarische Variante) in Pfanne erhitzen, Zucker zugeben und 2 Minuten leicht karamellisieren lassen. Anschließend die geschnittenen Zwiebeln zugeben und 6 Minuten braun anbraten. Mit Balsamico ablöschen und bei kleiner Hitze nochmal 5 Minuten einkochen lassen.
3. Salat waschen und trocknen, Salatgurke in dünne Scheiben schneiden.
4. Vom kalten Laib Leberkäse eine 100 g Scheibe abschneiden (ca. 1 cm) und von jeder Seite 3 Minuten auf dem Grill anbräunen.
5. Laugen-Semmeln halbieren und die Innenseiten ebenfalls kurz (ca. 1 Minute) anbraten.
6. Auf die untere Hälfte der Semmel den Salat geben und mit den Gurkenscheiben toppen.
7. Die gebräunte Scheibe Leberkäse auflegen, mit dem Mango-Senf bestreichen und zuletzt mit den geschmorten Zwiebeln toppen.
8. Mit der oberen Hälfte des Laugen-Brötchens zuklappen. An guadn!



1 Burger



Hauptspeise



Snacks



laktosefrei



vegan



vegetarisch

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT



GREENFORCE frischer Leberkäse
Art.-Nr. 25553
6 x 1,4 kg