

# Vegane Burger

Zutaten:

## Burger & Pommes

- 4 vegane Burger Pattys
- 4 Burger Buns (Brötchen)
- 1 Päckchen Rucola
- 4 Scheiben veganer Käse
- 1 Packung tiefgefrorene Süßkartoffel Pommes
- 1x MEGGLE Aioli vegan

## Avocadocreme

- 2 Avocados
- 1 Limette
- 1 Tomate
- Salz, Pfeffer, Chilliflocken

## Zwiebel Chutney

- 300g rote Zwiebeln
- ½ EL Olivenöl
- 60g Zucker
- 30ml Rotwein
- 30ml dunkler Balsamico Essig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz

Zubereitung:

## Zwiebel Chutney

Die Zwiebeln klein schneiden und in Öl andünsten. Zucker, Wein, Essig und Lorbeerblatt hinzugeben. Das Ganze mind. 15 Min. einkochen lassen und mit Salz abschmecken.

## Avocadocreme

Den Saft der Limette über das Fruchtfleisch der Avocado pressen, gut vermengen und zu einem Püree zerdrücken. Tomate in sehr kleine Würfel schneiden und unter die Avocadocreme mischen. Zum Schluss alles mit reichlich Salz und Pfeffer sowie ein paar Chilliflocken abschmecken.

## Burger

Süßkartoffel Pommes im vorgeheizten Backofen aufbacken.

Die Burger Buns auf dem Grill oder im Backofen kurz anrösten.

Die Burger Pattys grillen oder braten. Kurz bevor sie fertig sind, den Käse auf die Pattys geben und schmelzen lassen.

Die Burger Buns in Schichten belegen mit Rucola, MEGGLE Aioli vegan, Burger Pattys mit Käse, Zwiebel Chutney und Avocadocreme.

Als Beilage die aufgebackenen Süßkartoffel Pommes servieren.



*„Ich bin ein Gourmeggle.“*



Mehr Rezepte: [www.meggle.de](http://www.meggle.de)