

Vegetarischer Kräuter-Burger mit MEGGLE Kräuter-Tube



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

4 Mini-Burgerbrötchen
4 kleine Burger-Patties nach Wahl,
z. B. Rote-Linsenbratlinge
Sojasprossen nach Geschmack
Etwas Blattsalat
4 Scheiben Cheddar
4 Stangen grüner Spargel
Kräuter nach Wunsch,
z. B. Petersilie und Dill
Rotkohl nach Geschmack
0,5 rote Zwiebel
1 Tomate
Salz, Zucker, Pfeffer
MEGGLE Kräuter-Tube



Zubereitung:

Zuerst den Rotkohl und die rote Zwiebel fein hobeln, beides mit etwas Salz und Zucker bestreuen, damit der Kohl etwas Saft und die Zwiebel an Schärfe verliert. Die Sojasprossen mit heißem Wasser überbrühen, ca. 2 Minuten ziehen und anschließend gut abtropfen lassen. Rotkohl, Zwiebeln und Sojasprossen sowie grob gehackte Kräuter nach Wunsch miteinander vermengen und mit Pfeffer abschmecken.

Die Mischung ziehen lassen während die halbierten grünen Spargelstangen und die Burger-Patties rausgebraten werden. Noch während die Patties in der Pfanne brutzeln, bereits den Cheddar und einen guten Klecks Kräuterbutter darauf geben, damit Käse und Butter leicht schmelzen können.

Die Tomate in Scheiben schneiden, die Salatblätter waschen und den Burger zusammenbauen.

Unser Tipp: Wer die Burger-Buns leicht kross mag, kann diese ebenfalls mit unserer MEGGLE Kräuterbutter in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten.