



Veggieburger

Zutaten (pro Burger):

2 Karotten, ca. 150 g
1/2 kleine Zwiebel
80 g Brokkoli
1 Ei
30 g Haferflocken
50 g MEGGLE Kräuterbutter
Burger-Brötchen nach Wahl
2 Salatblätter
3 Tomatenscheiben
1 EL Sauerrahm
Salz und Pfeffer



Die Karotte fein raspeln, die Zwiebel in feine Würfel schneiden und den Brokkoli grob reiben. Zusammen mit Ei, Haferflocken und 40 g der Kräuter-Butter zu einem Teig kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse einen Veggieburger formen und den Pattie von beiden Seiten knusprig grillen.

Die beiden Brötchenhälften innen mit den übrigen 10 g Kräuter-Butter bestreichen und mit der Kräuterbutterseite ebenfalls kurz auf dem Grill anrösten.

Die untere Brötchenhälfte mit Salat und Tomaten belegen und darauf den Veggieburger setzen. Auf diesen einen Esslöffel Sauerrahm geben, die zweite Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.

Mehr erfahren:

www.meggle.de/grillparty

www.facebook.com/meggle.de

