

BURGER (VEGETARISCH)

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN



ZUBEREITUNG

Die Tomaten und die Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Einzelne Blätter aus dem Salatkopf herauslösen und waschen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze schmoren. In einer zweiten Pfanne die Burger-Patties von beiden Seiten anbraten. Zum Schluss jeweils eine Scheibe Käse auf die Patties legen und kurz anschmelzen lassen. Die Patties herausnehmen und die Brioche-Buns von beiden Seiten kurz in der Pfanne rösten. Anschließend die Bun-Hälften mit Senf, Ketchup und Mayonnaise bestreichen. Die Patties auf die Buns legen und mit dem Salatblatt, der Tomate, den Gewürzgurken den geschmorten Zwiebeln und den Röstzwiebeln belegen.

ZUTATEN

- 4 Burger-Patties (vegan)
- 4 Cheddar Käsescheiben
- 1 Zwiebel
- 4 Gewürzgurken
- 4 Burger-Buns (Brioche)
- 1 Tomate
- 1 Eisbergsalat
- Mayonnaise
- Curry Ketchup
- Senf
- Röstzwiebeln

