

BBQ Burger mit endori veggie pulled thymian knoblauch

endori



1 Pck.	veggie pulled thymian knoblauch
2	Burger Brötchen
½	Weißkohl, klein
1	Karotte
1	Apfel
200 g	Joghurt, ungesüßt, vegan
2 EL	Mayonnaise, vegan
1 TL	Senf
	Apfelessig
	BBQ Sauce
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Weißkohl in feine Streifen hobeln, mit etwas Salz bestreuen und in einer Schüssel kneten, bis es weicher wird.

Apfel waschen, Karotte schälen, beides grob raspeln und zum Kraut in die Schüssel geben.

Joghurt, Mayonnaise und Senf mit dem Gemüse vermischen und mit Salz, Pfeffer und Apfelessig abschmecken.

endori veggie pulled thymian knoblauch in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ca. 5 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aufgeschnittene Burger Brötchen in der Pfanne kurz mit antoasten, anschließend auf der Oberseite mit BBQ Sauce bestreichen, die Unterseite mit Krautsalat belegen und darauf das gebratene **endori veggie pulled thymian knoblauch** legen. Den Deckel auf den Burger setzen und reinbeißen.

Guten Appetit!

TIPP: Der Coleslaw schmeckt auch aus Rotkohl oder Rot- und Weißkohl gemischt!