

Cheese Burger mit endori veggie burger

endori



- 1 Pck. **endori veggie burger**
- 2 Burger Brötchen
- 2 Cheddar Scheiben
- 1 Zwiebel, rot
- ½ Salatgurke
- 1 Tomate
- 1 Romanasalat-Herz
- 3 EL Senf
- 1 TL Honig
- BBQ Sauce

So gelingt das Rezept

Senf und Honig verrühren. Zwiebel in feine Scheiben schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne langsam braten bis sie weich und leicht braun sind.

Tomate und Gurke in Scheiben schneiden, Salat waschen und Strunk entfernen.

endori veggie burger in einer Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Nachdem der Burger gewendet wurde, den Käse darauflegen, damit er schmilzt.

Burger Brötchen aufschneiden und die Schnittfläche in der Pfanne antoasten. Die Innenseiten danach mit Senfsauce und BBQ Sauce bestreichen und mit Salat, Tomate, Gurke und den Schmorzwiebeln belegen.

endori veggie burger darauflegen und den Deckel darauf setzen.

Guten Appetit!

TIPP: Für mehr Crunch können Röstzwiebeln verwendet werden!