

Double Cheese Burger mit endori veggie burger

endori



- 4 Pck.** endori veggie burger
- 4** Burger Brötchen
- 4** Cheddar Scheiben
- 200 g** Ziegenkäse
- 1 Kopf** Salatherzen
- 50 g** Walnüsse

Tomaten-Chutney:

- 1 EL** Olivenöl
- 1** Schalotte, gewürfelt
- 3** Tomaten
- 50 g** Tomaten, getrocknet
- 80 g** Zucker
- 60 ml** Rotweinessig
- 1 TL** Currypulver
- Salz
- Chilligewürz

So gelingt das Rezept

Für das Tomaten-Chutney die Tomaten vierteln, Kerngehäuse rausschneiden und zusammen mit den getrockneten Tomaten in Würfel schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis es dickflüssig ist. Gehackte und geröstete Walnüsse dazu geben und kalt stellen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Eine Pfanne vorheizen und die **endori veggie burger** darin von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Je 2 Burger-Patties aufeinander legen. Den Ziegenkäse in 4 Scheiben schneiden und zusammen mit dem Cheddar auf die Patties legen. Die Pfanne mit den Patties 4 Minuten in den Ofen stellen.

Die Burger Brötchen toasten, mit dem Tomaten-Chutney bestreichen und die Salatblätter drauflegen. Zum Schluss die **endori veggie burger** drauflegen und mit dem Brötchen-Deckel verschließen.

Guten Appetit!