

Italian Burger mit endori veggie pulled thymian knoblauch

endori



- 2 Pck.** veggie pulled thymian knoblauch
- 4** Ciabatta Brötchen
- 2** Tomaten
- 1** Zucchini, grün
- 1 Bund** Rucola
- 4 EL** Pesto, grün
- 1** Mozzarella, vegan
- 4 EL** Balsamico Bianco
- Salz & Pfeffer
- Zucker

So gelingt das Rezept

Für den Italian Burger zuerst die Tomaten waschen und klein würfeln. Die Tomatenwürfel mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken und beiseitestellen.

Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini in Scheiben schneiden und von beiden Seiten grillen. Die noch warmen Zucchinischeiben ebenfalls mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker würzen und abschmecken.

Rucola putzen und waschen.

Das **endori veggie pulled thymian knoblauch** in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ca. 5 Minuten braten.

In der Zwischenzeit die Ciabatta Brötchen von allen Seiten anrösten.

Auf die Schnittflächen der Brötchen das Pesto streichen und das gebratene **endori veggie pulled thymian knoblauch** darauf geben. Tomatensalat und den Mozzarella ebenfalls auf den Burger geben. Den Burger mit Rucola vollenden.

Guten Appetit!