



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Mediterraner Gemüseburger

Mediterraner Gemüseburger

1 Packung vegetarische Burger Fertigmischung

4 Burgerbrötchen

4 Handvoll frische Rucolablätter

8 Esslöffel Liakada Tomaten getrocknet in Streifen ohne Öl

8 Esslöffel Liakada Kalamata Oliven entsteint

100 g Feta

Nach Belieben frische Basilikumblätter

1 rote Zwiebel

Knoblauch-Joghurt-Sauce

1 Tasse(n) griechischer Joghurt

2 Zehe(n) Knoblauch

1 Teelöffel frischer Zitronensaft

Etwas Salz, Pfeffer

Mediterraner Gemüseburger

1.

Gemüse Patties nach Packungsanleitung zubereiten. Die Burgerbrötchen aufschneiden und nach Wunsch leicht toasten.

In einer Schüssel griechischen Joghurt, gehackten Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Die Sauce beiseite stellen.

Kalamata-Oliven in Scheiben schneiden. Zwiebel dünn schneiden. Basilikumblätter waschen und Feta in kleine Würfel schneiden.

Untere Hälfte der Burgerbrötchen mit der Knoblauch-Joghurt-Sauce bestreichen, darüber die Rucolablätter geben und dann die gebratenen Gemüse-Patties daraufsetzen. Die Tomatenstreifen, Oliven, Feta-Würfel, Basilikumblätter und rote Zwiebeln gleichmäßig auf den Patties verteilen.

Die obere Hälfte der Burgerbrötchen darauflegen und leicht zusammen drücken.