



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

vegetarischer Italian Burger

vegetarischer Italian Burger

4 Ciabatta Brötchen

60 g Rucola

1 Kugel Mozzarella

2 Tomaten

2 rote Zwiebeln

1 Esslöffel Zucker

3 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

1 Packung vegetarische Burger Fertigmischung

1 Dose Rinatura Kräuter Sandwich-Creme Bio

Nach Belieben Pinienkerne

Etwas Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

vegetarischer Italian Burger

1.

Ciabatta Brötchen halbieren und die Hälften jeweils auf einem Grill anrösten oder in den Backofen geben.

Zwiebeln in Halbringe schneiden und mit Öl in einer Pfanne etwas anbraten. Zucker darübergeben und glasig werden lassen. Dann mit dem Balsamico ablöschen, einreduzieren lassen und vom Herd nehmen.

Rucola waschen, Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Burger Pattys nach Packungsanleitung zubereiten.

Die Brötchen-Hälften mit der Sandwichcreme bestreichen, Rucola auf der unteren Hälfte platzieren, darüber ein Burger Patty mit einer Mozzarellascheibe geben, dann mit 1-2 Scheiben Tomaten belegen und darüber die Zwiebeln verteilen. Zum Schluss noch mit Pinienkernen toppen und die obere Brötchenhälfte drauflegen.