

# Fitness-Burger mit endori veggie burger

endori



<b>2 Pck.</b>	<b>endori veggie burger</b>
<b>4</b>	Burger Brötchen, Vollkorn
<b>1</b>	Tomaten
<b>1</b>	Zwiebel, rot
<b>20 g</b>	Feldsalat
<b>20 g</b>	Radicchio
<b>8 g</b>	Kresse Mix
<b>4 EL</b>	Senf, mittelscharf

## So gelingt das Rezept

Tomaten, Feldsalat und Radicchio waschen und putzen, sowie die Zwiebeln schälen. Anschließend die Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Kresse bereitstellen.

Die **endori veggie burger** in einer heißen Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

In der Zwischenzeit können die Burger-Brötchen halbiert und die Schnittflächen angebräunt werden.

Die Schnittflächen mit Senf bestreichen.

Zum Schluss die untere Brötchenhälfte mit Feldsalat, Radicchio, Tomaten und Zwiebelscheiben, sowie der Kresse und dem gebratenem **endori veggie burger** belegen.

Zuletzt die obere Brötchenhälfte darauflegen.

**Guten Appetit!**