

Greek Style Burger mit endori veggie burger

endori



2 Pck.	endori veggie burger
4	Burger Brötchen
½	Gurke
2	Tomaten
1	Zwiebel, rot
60 g	Kalamata Oliven
120 g	Feta, vegan
100 g	Joghurt, vegan
1	Knoblauchzehe
	Rucola
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Rucola waschen, putzen und trockenschleudern. Zwiebel schälen, Gurke und Tomaten waschen und alles in Scheiben schneiden oder hobeln.

Knoblauch schälen und in den Joghurt pressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Burger Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen kross anrösten. Die **endori veggie burger** in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Die untere Burger Brötchenhälfte mit dem Salat belegen, die entsteinten Oliven darauf verteilen und den heißen **endori veggie burger** daraufsetzen. Einen guten Klecks Knoblauchjoghurt auf den **endori veggie burger** geben, Tomatenscheiben, Gurken und Zwiebelscheiben darauf platzieren und den Schafskäse darüber krümeln. Zum Schluss die obere Brötchenhälfte daraufsetzen und schmecken lassen!

Guten Appetit!