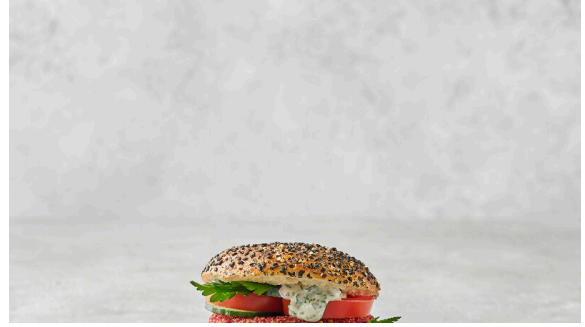


Rote-Bete-Burger mit gebackenen Zwiebelringen



Zutaten

Zutaten für 10 Personen:

10 Ardo Rote-Bete-Burger

80g Ardo Kräutermischung Tartar

20 Panierte Zwiebelringe,
vorgebacken

10 Burgerbrötchen

125g Babyleaves Salat

3 frische Tomaten

1 Gurke

300g vegane Mayonnaise

Zubereitung

1. Die vegane Mayonnaise mit der Kräutermischung Tartare mischen.
2. Die Tomaten und Gurke in Scheiben schneiden. Den Babyleaves Salat waschen und trocknen.
3. Die Rote-Bete-Burger, Zwiebelringe und Burgerbrötchen nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.
4. Den Burger zusammenbauen und mit gebackenen Zwiebelringen servieren.

Allergene

Gluten

Mustard

Soy

