

# Vegane Burger

Das beste vegane Burger Rezept für Burger ohne Fleisch, dafür mit Salat, Gurken, Tomaten und selbst gemachter veganer Burger-Soße: Burger vegan genießen..

4 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Burger-Soße:

150 g Dr. Oetker Creme VEGA  
2 EL Tomatenmark  
2 TL Apfelessig  
2 TL Agavendicksaft  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Cayennepfeffer

### Burger-Zutaten:

Salatblätter  
2 große Tomaten  
2 Gewürzgurken  
etwa 140 g Mais (Abtropfgew.)  
3 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl  
2 - 3 Zwiebeln  
4 vegane Burger-Patties  
4 vegane Burgerbrötchen mit Sesam  
4 Scheiben Käse-Alternative

## Wie mache ich vegane Burger selbst?:

### 1 Vorbereiten:

Den Backofen auf Grillfunktion stellen.

### 2 Burger-Soße zubereiten:

Creme VEGA mit Tomatenmark, Essig und Agavendicksaft verrühren. Die Burger-Soße mit den Gewürzen abschmecken.

### 3 Burger-Zutaten vorbereiten:

Salatblätter waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. **1 EL** Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und im heißen Öl dünsten, dann aus der Pfanne nehmen. Restliches Speiseöl in der Pfanne erhitzen und darin die Burger-Patties nach Packungsanleitung braten. Burgerbrötchen waagrecht halbieren und nach Belieben ohne Fett in der Pfanne rösten.



4 Vegane Burger zusammensetzen:

Je 1 EL Burger-Soße auf der Unterseite der Burgerbrötchen verteilen. Darauf Burger-Patties und die Käse-Alternative geben. Die Burgerbrötchen auf einem Rost unter den Grill schieben und den Käse schmelzen.

**Einschub: oben**

**Backzeit: etwa 2 Min.**

- 5 Salat, Tomaten, restliche Burger-Soße, Gewürzgurken, Mais und Zwiebeln auf den Burgern verteilen. Mit der Oberseite des Burgerbrötchens abschließen und den veganen Burger nach Belieben mit Holzstäbchen fixieren.

