



Vegetarischer Chorizoburger

mit Rucola und Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 20min



2 Personen

Burger werden im Allgemeinen unter Fast Food geführt, und neben dem Geschmack macht sie genau diese schnelle Verfügbarkeit so beliebt. Wir vereinen heute mal wieder aufs Schönste Schnelligkeit und kulinarische Finesse: Zwischen lockere Brötchenhälften stecken wir kross gebratene vegane Chorizo von Heura, gebettet auf Rucola und Tomaten-Oliven-Pesto, gekrönt von geriebenem Käse. Einfach lecker!

Was du von uns bekommst

- 5 vegane Chorizos ⁴
- 1 kleine Dose Mais
- 100g Rucola
- 2 Tomaten
- 2 Burgerbrötchen ²
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Mayonnaise ¹
- Salz
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

Küchenutensilien

- Toaster
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 744kcal, Fett 42.5g, Kohlenhydrate 52.6g, Eiweiß 33.8g



1. Chorizos braten

Die **veganen Chorizos** längs halbieren und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 6-7Min. knusprig braten.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Mais** in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den **Rucola** mit 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen.



3. Brötchen toasten

Die **Brötchen** aufschneiden und im Toaster bis zur gewünschten Bräunung rösten. Alternativ in der Chorizo-Pfanne mit den Schnittseiten nach unten bei mittlerer Hitze 2-4Min. rösten.



4. Burger belegen

Die **unteren Brötchenhälften** nach Belieben mit dem **Pesto** bestreichen. Mit etwas **Rucola**, den **Chorizos** und einigen **Tomatenscheiben** belegen, den **Käse** darüberreiben. Die **oberen Brötchenhälften** mit je 1TL Mayonnaise bestreichen und die **Burger** damit abschließen.



5. Salat mischen & servieren

Den **übrigen Rucola**, die **übrigen Tomaten** und den **Mais** zu einem **Salat** vermengen. Die **Würstchenburger** mit dem **Salat** als Beilage servieren.



6. Restefeste

Gemüse ist richtig lecker, wunderschön bunt – und fristet als Rest ein wenig beachtetes Dasein in deinem Kühlschrank? Nicht mehr lange! Hol sie raus, die Zucchini, Paprika, Gurke und Konsorten! Klein geschnippelt geben sie dem Salat einen weiteren farblichen Akzent oder ein bisschen Biss. Oder beides.