

Vegetarischer Chorizoburger

mit Rucola, Mais und Tomaten



ca. 20min



1 Portion

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
- 50g Rucola
- 1 Tomate
- 2 Burgerbrötchen ²
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ³

Was du zu Hause benötigst

- 1TL 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.

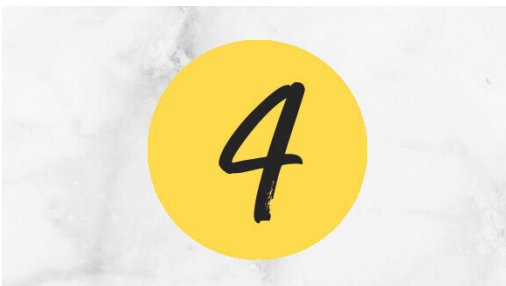
Nährwertangaben pro Portion

Energie 762kcal, Fett 42.5g, Kohlenhydrate 53.1g, Eiweiß 36.7g



1. Chorizos braten

3 vegane Chorizos längs halbieren und in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 6-7Min. knusprig braten.



4. Burger belegen

Die **untere Brötchenhälfte** nach Belieben mit der **½ des Pestos** bestreichen. Mit etwas **Rucola**, den **Chorizos** und einigen **Tomatenscheiben** belegen und mit dem **Käse** bestreuen. Die **oberen Brötchenhälfte** mit 1TL Mayonnaise bestreichen und den **Burger** damit abschließen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **½ des Maises** in einem Sieb abtropfen lassen. Den **Rucola** mit ½EL Olivenöl, ½EL Balsamicoessig und 1 Prise Salz vermengen. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen.



5. Salat mischen

Den **übrigen Rucola**, die **übrigen Tomatenscheiben** und den **Mais** zu einem **Salat** vermengen.



3. Brötchen toasten

1 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. anrösten.



6. Anrichten und servieren

Den **Burger** mit dem **Salat** anrichten und servieren.