



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, gebettet auf Rucola und Tomaten-Oliven-Pesto, gekrönt von geriebenem Käse. Einfach lecker!

- 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

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

- Toaster
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Sojabohnen** (4), **Schwefeldioxid und Sulphite** (5).

Kann Spuren enthalten von: Senf

Nährwertangaben pro Portion

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



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



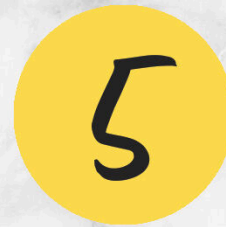
Die **½ des Maises** in einem Sieb abtropfen lassen. Den **Rucola** mit ½EL Olivenöl, ½EL Balsamicoessig und 1 Prise Salz vermengen. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen.



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.



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.



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



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

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**