

THE GREEN MOUNTAIN BURGER MIT VEGANEM COLE SLAW

BURGER VEGAN TRADITIONELL

10 Portionen | Hotel, Restaurant, Catering | Social Bereich

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Burger, 10 Stück
- Rapsöl, 60 ml
- Vollkorn-Bun Rustico, 10 Stück
- Tomaten Scheiben ca. 5 mm, 160 g
- HILCONA Traiteur Cole Slaw Salat (vegan), 250 g
- Tomaten-Ketchup, 50 g
- Lollo grün gewaschen, gerüstet ganze Blätter, 150 g
- Zwiebeln rot Ringe, 60 g
- Rucola/Rauke gewaschen, 40 g

ZUBEREITUNG

1. Die THE GREEN MOUNTAIN Burger mit dem Rapsöl rosa grillieren.
2. Buns toasten.
3. Anschliessend die Burger aufbauen: Bunboden mit Ketchup bestreichen, Salatblatt, Burger Patty, Tomatenscheiben und Cole-Slaw darauflegen und mit dem Deckel abschliessen.

TIPP! Knusprige "Home Made Fries" dazu servieren.