



BURGER A LA JANOS

VEGETARISCH



HAUPTGERICHT



2
PERSONEN



SPECIAL:
OHNE FLEISCH

LECKER &
SELBST
GEMACHT!





BURGER A LA JANOS

VEGETARISCH

ZUTATEN

- 4 Burgerbrötchen
- 2 Avocados
- 1 Zwiebel
- 2 Tomate
- 4 Essiggurken
- 8 Käsescheiben
- 8 Salatblätter
- in etwa eine Dose Kidney Bohnen
- eingelegte Kapern
- Beliebige Burgersauße
- Ketchup

So wird es gemacht:

1. Gemüse vorbereiten

Wasche die Tomaten und die Salatblätter. Schneide die Tomaten, die Essiggurken und die Zwiebel in dünne Scheiben. Halbiere die Burgerbrötchen.

2. Avocadocreme zubereiten

Halbiere die Avocado und entferne den Kern. Löse das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale und zerdrücke es mit einer Gabel zu einer cremigen Masse.

3. Burger belegen

Bestreiche die unteren Hälften der Burgerbrötchen mit der Avocadocreme. Belege sie anschließend in dieser Reihenfolge:

- 1 Käsescheibe
- Bohnen
- 1 Salatblatt
- Tomatenscheiben
- Essiggurkenscheiben
- Zwiebelscheiben
- 1 weiteres Salatblatt
- Kapern
- 1 Käsescheibe
- Burgersauce
- Ketchup



HAUPTGERICHT



2
PERSONEN



SPECIAL:
OHNE FLEISCH



BURGER A LA JANOS

VEGETARISCH

Setze zum Schluss die oberen Brötchenhälften auf die Burger.

4. Kurz in den Backofen

Lege die fertigen Burger für etwa 5 Minuten bei 80 °C bzw. mittlerer Hitze in den Backofen. So werden die Brötchen angenehm warm und der Käse kann leicht schmelzen.

Lasse dir die Burger gut schmecken!



HAUPTGERICHT



2
PERSONEN



SPECIAL:
OHNE FLEISCH

★ ★ ★ ★ ★
LECKER &
SELBST
GEMACHT!

