



# 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!

