



## Veganer Double Sieht-Chick-aus Burger mit Chipotle Soße

Zubereitet mit: The Vegetarian Butcher

ca. 30 min | einfach

### Zutaten

für 4 Portionen

- 2 Avocados
- 2 Tomaten
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 20 g eingelegte Jalapeño in Scheiben (ohne Öl)
- 1 Bund Koriander
- 1 Limette
- 1 rote Zwiebel
- 1 Prise Jodsalz
- 4 Packungen The Vegetarian Butcher Vegane SIEHT-CHICK-AUS BURGER (Burger-Patties auf Sojabasis, Typ Hähnchen)
- 4 TL Chipotle Sauce
- 8 Scheiben vegane Käsealternative
- 4 Brioche Burgerbrötchen
- 2 gekochte Maiskolben (à ca. 250 g)

### Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3620 kJ
Energie (Kilokalorien):	864 kcal
Fett:	51 g
davon gesättigte Fettsäuren:	19 g
Kohlenhydrate:	69 g
davon Zucker:	16 g
Ballaststoffe:	15 g
Eiweiß:	24 g
Salz:	4,1 g

### Zubereitung

1. Grill vorbereiten und erhitzen.

2. Avocados längs halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch aus den Hälften mit einem Löffel auslösen. Eine Avocado grob würfeln, die andere in dünne Scheiben schneiden. Eine Tomate in Würfel und die andere Tomate in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Jalapeño fein würfeln,

Koriander fein hacken, Limette auspressen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

3. Für die Guacamole die Avocado- und Tomatenwürfel miteinander vermischen. Koriander, Limettensaft, Jalapeño und Knoblauch hinzufügen. Mit Salz abschmecken.

4. Sieht-Chick-aus Burger mit der Chipotle-Sauce bestreichen und nach Packungsanweisung grillen. Vegane Käsescheiben in den letzten 1-2 Minuten auf die Burger legen. Brioche-Brötchen auf dem Grill rösten und den Mais ebenfalls auf dem Grill geben.

5. Avocadoscheiben auf die Unterseite der Brötchen verteilen und einen Sieht-Chick-aus Burger daraufsetzen. 1 Löffel Guacamole daraufgeben und den zweiten Sieht-Chick-aus Burger daraufsetzen.

6. Einen weiteren Löffel Guacamole über den Burger geben und mit Tomatenscheiben und Zwiebelringen abschließen.

7. Sieht-Chick-aus Burger mit dem gerösteten Mais servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Servieren Sie die veganen Burger mit ein paar Tortilla-Chips für ein echtes mexikanisches BBQ-Feeling, auf pflanzliche Burger-Art!

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 10 min

## Nutzungsbedingungen

### Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

### Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

### Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

### Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns