



Klassik Next Level Burger

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	1 St.
Gewürzgurken	2 St.
Mini Romana	1 St.
Gemüsezwiebeln	1 St.
Öl	3 EL
Balsamicoessig, dunkel	1 EL
Next Level Pattie	4 St.
Hamburgerbrötchen	4 St.
Senf	2 TL
Ketchup	2 TL

Zubereitung

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Gurken abgießen und in Scheiben schneiden. Salatblätter einzeln abtrennen, waschen und trocken schütteln.

Grill anheizen. Zwiebel mit Schale von jeder Seite ca. 3 Min. grillen, sodass sie weich wird. Zwiebel vom Grill nehmen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel 2 EL Öl und Balsamico mischen, Zwiebeln darin marinieren.

Next Level Pattie auf dem Grill ca. 4 Min. von jeder Seite grillen. Brötchen mit etwas Öl einpinseln, mit der Schnittseite nach unten auf dem Grill ca. 1 Min. grillen.

Brötchen-Unterseiten mit Senf bestreichen und mit Next-Level-Pattie, Tomaten, Gurken, Salat und Zwiebeln belegen. Ketchup darauf verteilen, Brötchendeckel daraufsetzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	418 kcal		
Kohlenhydrate	39 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	10 g	Fette	21 g