



Vegane Mini-Schnitzel-Burger mit Gurke und Senf-Dill-Sauce

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salatgurken	0.5 St.
Dill, frisch	10 g
Senf	2 EL
Süßer Senf	2 EL
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl	3 EL
Vemondo vegane Mini-Schnitzel Classic	4 St.
Hamburgerbrötchen	4 St.
Veganer Frischaufstrich, Natur	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne

1. Gurke waschen, Enden entfernen und mit einem Sparschäler in feine Streifen herunterschälen. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Schüssel Senf, süßen Senf, Dill und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Eine Pfanne mit 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und vegane Mini-Schnitzel darin ca. 8 Min. rundherum goldbraun braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen, überschüssiges Fett aus der Pfanne entfernen. Hamburgerbrötchen halbieren und mit der Schnittseite nach unten in der Pfanne ca. 1 Min. anrösten.
3. Unterseiten der Burger-Brötchen mit jeweils 1 TL veganem Streichgenuss Natur bestreichen. Anschließend mit Mini-Schnitzeln und Gurkenstreifen belegen. Oberseiten der Burger-Brötchen mit jeweils 1 EL Senf-Dill-Sauce bestreichen, Burger zuklappen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen Süßkartoffel-Pommes oder Zwiebelringe.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	422 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	22 g