



# Vemondo Burger mit Birnen Chutney

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	2 St.
Schalotten	1 St.
Öl	3 EL
Zucker	1 EL
Essig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rucola	20 g
Strauchtomaten	1 St.
Gewürzgurken	2 St.
Hamburgerbrötchen	4 St.
Vemondo Pattie	4 St.
Senf	4 TL
Röstzwiebeln	4 EL

## Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

kleiner Topf, große Pfanne, Sieb

1. Birnen waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotte und Birnen mit Zucker ca. 3 Min. anbraten. Anschließend mit Essig ablöschen, ca. 50 ml Wasser dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf niedriger Stufe ca. 5 Min. köcheln.
3. Rucola waschen, trocken schütteln und abtropfen lassen. Tomate waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Gewürzgurken abtropfen lassen und längs ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
4. Brötchen halbieren. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Brötchen darin goldbraun rösten. Anschließend 2 EL Öl in der Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Vemondo Patties darin rundherum ca. 8–10 Min. goldbraun anbraten.

5. Brötchen-Unterseiten mit Senf bestreichen und mit Vemondo Pattie, Tomaten, Gurken, Rucola und Röstzwiebeln belegen. Birnen-Chutney darauf verteilen, Brötchendeckel daraufsetzen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Noch einfacher und schneller wird es anstatt mit Birnen-Chutney mit Apfelmus aus dem Glas.

Dazu passen super [Süßkartoffel-Pommes](#) und [Vegane Mayonnaise](#)

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	482 kcal		
Kohlenhydrate	61 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	10 g	Fette	20 g