

# Lovely Veggie-Burger mit Chabis-Salat

---

Selbst gemachte Burger sind echtes Soulfood – auch als Veggie-Variante mit fruchtigem Chabis-Salat und THOMY Hanföl-Mayo für das gewisse Etwas.

Also: probieren und verlieben.

 20 Minuten

 2 Burger

## So geht's

1. Rotkohl in ganz feine Streifen schneiden, mit Salz würzen und etwas kneten – so wird der frische Kohl weicher.
2. Mit Honig, Pfeffer, Garam Masala, Granatapfelsirup, Granatapfelkernen sowie THOMY Hanföl-Mayo mischen und zum Burger servieren.

## Zutaten Burger

- 2 Burger-Brötchen
- 2 Veggie-Pattys von Garden Gourmet
- 1 gelbe Tomate, in Scheiben geschnitten

## Zutaten Chabi Salat

- 2 EL THOMY Hanföl-Mayo
- 1 kleiner Rotkohl
- 3 EL Granatapfelsirup
- 4 EL Granatapfelkerne
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Honig
- 1 TL Garam Masala

En Guete! Bist du zum Veggie-Fan geworden? Auso! Stecke andere an und poste deinen Lieblings-Veggie-Burger auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

