

# VEGGIE-BURGER MIT MELOHNUNG

Egal, ob du vor Kurzem die Sprossen der Karriereleiter hochgeklettert bist oder einer Oma über die Strasse geholfen hast: Diese Veggie-Burger sind ein klarer Fall von „Die haben wir uns verdient!“. Schnell zubereitet, durch die Wassermelone erfrischend fruchtig und super fein im Geschmack – dank THOMY BBQ mit Brandy Note.

## Zutaten

- 4 Mehrkorn-Burgerbrötchen
- 4 Veggie-Patties  
(Garden Gourmet)
- 4 Scheiben Emmentaler
- 60 g Zwiebelringe  
(rote und weisse)
- 40 g Rote-Bete-Sprossen
- 1 kleine Wassermelone
- 60 g Lollo-Bionda-Salat
- 40 g Frisée-Salat
- Salz, Pfeffer
- THOMY BBQ mit Brandy Note

## So geht's

1. Patties nach Packungsanleitung braten. Burgerbrötchen aufschneiden.
2. Wassermelone in kleine Scheiben schneiden und die Schale entfernen.
3. Die untere Hälfte des Brötchens mit Thomy BBQ mit Brandy Note bestreichen. Melonenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Patty, Käse, Melonenscheiben, Zwiebeln, Salat und Sprossen auf die untere Brötchenhälfte stapeln, anschliessend Brötchendeckel obendrauf setzen.



40 Minuten



4 Portionen

Deine Veggie-Burger sehen so zum Anbeissen aus, dass sie auch andere Foodies zu Höchstleistungen motivieren könnten? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

