



THE GREEN MOUNTAIN BURGER MIT VEGANEM COLE SLAW

BURGER

VEGAN

TRADITIONELL



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering



Social Bereich

ZUTATEN

- ☐ THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Burger, 10 Stück
- ☐ Rapsöl, 60 ml
- ☐ Vollkorn-Bun Rustico, 10 Stück
- ☐ Tomaten Scheiben ca. 5 mm, 160 g
- ☐ HILCONA Traiteur Cole Slaw Salat (vegan), 250 g
- ☐ Tomaten-Ketchup, 50 g
- ☐ Lollo grün gewaschen, gerüstet ganze Blätter, 150 g
- ☐ Zwiebeln rot Ringe, 60 g
- ☐ Rucola/Rauke gewaschen, 40 g

ZUBEREITUNG

- 1 Die THE GREEN MOUNTAIN Burger mit dem Rapsöl rosa grillieren.
- 2 Buns toasten.
- 3 Anschliessend die Burger aufbauen: Bunboden mit Ketchup bestreichen, Salatblatt, Burger Patty, Tomatenscheiben und Cole-Slaw darauflegen und mit dem Deckel abschliessen.

TIPP! Knusprige "Home Made Fries" dazu servieren.