



Veggie-Burger mit Mango-Curry-Sauce

Zutaten

- 300 g Mango, reif
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 250 g Maggi Internationale Würzsauce
Sauce für Currywurst mit Chili
- 2 Blätter Salat
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 g Garden Gourmet Vegane Burger
- 2 Sesambrötchen

Zubereitung

1. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom harten Kern lösen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Beides mit MAGGI Internationale Würzsauce Sauce für Currywurst mischen.
2. Salatblätter waschen und trocken tupfen.
3. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Garden Gourmet - Vegane Burger darin anbraten. Sesambrötchen halbieren. Auf die Unterseite einen kleinen Klecks der Mango-Curry-Sauce geben. Mit Salat und veganen Burger belegen, die Mangosauce darauf verteilen. Die oberen Brötchenhälften darauf legen und servieren. Die Mango-Curry-Sauce schmeckt auch prima zu gegrillten Rindersteaks oder knusprig gebratener Entenbrust.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	82 g
Energie	544 kcal
Fett	13 g
Protein	20 g

🕒 20 Minuten

⊕ 2 Portionen