



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Vegetarischer Frühlings- Burger mit St. Mang Rubius würzig

 **40 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

1 St. Mang Rubius würzig
1 Bio Sonnenblumenkernbrötchen
Salat-Mix mit Blumen
Radieschen
Rote Zwiebel
½ Avocado
60 g Quark
1 Knoblauchzehe
40 g geraspelte Karotte
10 g geriebener Parmegiano
1 Ei
10 g Vollkornbrösel
Petersilie
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Für die Avocado-Creme werden die halbe Avocado, Quark, Knoblauch, Salz und Pfeffer miteinander püriert.
2. Für das Patty werden die geraspelten Karotten, Parmegiano, ein verquirltes Ei, Vollkorn-Brösel, Petersilie und Knoblauch vermengt und zu einem Burgerpatty geformt.
3. Das Sonnenblumenkernbrötchen teilen, die Avocado-Creme darauf verteilen und das Gemüse-Patty darauf legen. Anschließend werden Rubius-Scheiben, Radieschen, Salat, die Rote Zwiebel-Ringe sowie die Blumen auf dem Burger angerichtet.

