

Mango-Chili-Burger mit Bacon

vegan & glutenfrei

Zutaten für 2 Personen:

2 knusprige Burger-Bratlinge

2 vegane Burger-Buns

zwei Hände voll Rucola

1 kleine rote Zwiebel

1 Tomate

BBQ-Sauce (vegan)

Mango-Chili-Fruchtleder (oder Mango-Chili-Dip)

Bacon - vegan

Zubereitung:

Mango-Chili-Fruchtleder einen Tag vorher zubereiten (siehe Rezept). Oder am selben Tag einen Mango-Chili-Dip zubereiten (siehe Rezept).

Den veganen Bacon zubereiten (siehe Rezept).

Die knusprigen Burger-Bratlinge zubereiten (siehe Rezept).

Bei Bedarf die Burger-Buns aus der Mikrowelle zubereiten (siehe Rezept).

Rucola waschen und trocken schütteln. Die Zwiebel pellen und in Ringe schneiden. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

Anrichten:

Den Burger-Bun aufschneiden und beide Hälften mit der BBQ-Sauce bestreichen. Auf die untere Hälfte den Bratling setzen, darauf die Tomate und vier Streifen von dem Mango-Chili-Fruchtleder (oder etwas Mango-Chili-Dip) geben. Darauf 3 bis 4 Streifen veganen Bacon, die Zwiebelringe und den Rucola geben. Die obere Hälfte des Buns auf den Burger setzen.