

# Pikanter Veggie-Burger

Mit Pineapple Chili Sauce



Zeit | Pers.  
35 MIN. | 4



# PIKANTER VEGGIE-BURGER

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Personen: 4

## ZUTATEN:

1 DOSE KICHERERBSEN 400 G

2 EL SMOKY BBQ MIX

FLEUR DE SEL AUX ÉPICES GRILLÉES

1 EL OLIVENÖL ZUM BACKEN UND BRATEN

4 BURGER-BRÖTCHEN

1 DOSE GESCHNITTENE ANANASRINGE

PINEAPPLE CHILI SAUCE

GRÜNER SALAT

6 EL SEMMELBRÖSEL

GUINNESS BEER CHIPS

4 HAMBURGERSPIESSE



## ZUBEREITUNG

Grill auf mittlere Temperatur vorheizen. Tipp: vor dem Grillen am besten mit unserem Olivenöl zum Backen und Braten einfetten.

Kichererbsen abtropfen lassen und zusammen mit Smoky BBQ Mix, Semmelbrösel, Olivenöl sowie etwas Fleur de Sel aux Épices Grillées in eine Küchenmaschine geben und zu einer festen Masse mixen. Sollte die Masse noch zu klebrig sein, einfach etwas Semmelbrösel hinzufügen. Aus der Masse 4 gleich große Burger-Pattys formen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank kalt stellen.

Ananasringe und Burger auf den Grill legen und je 5 Minuten von beiden Seiten grillen. Hat die Ananas auf beiden Seiten schöne braune Grillstreifen, vom Grill nehmen und beiseitelegen. Burger-Brötchen halbieren und ebenfalls beidseits ganz kurz anrösten.

Auf jede untere Brötchenhälfte zuerst ein Salatblatt, dann einen Burger, gegrillte Ananas und Pineapple Chili Sauce geben. Mit der oberen Brötchenhälfte abschließen und das Ganze mit einem Hamburgerspieß fixieren. Die Burger mit Guinness Beer Chips servieren.

Guten Appetit!

*Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.*