

VEGANER AUBERGINEN-BURGER

Schwierigkeit: einfach / ca. 30 Min. Arbeitszeit

Burger ohne Fleisch und Brötchen - wo gibt's denn so was? Bei **Emils**. Die Bio-Manufaktur stellt Fertigsoßen "wie selbstgemacht" her und liefert gleich ein superleckeres Rezept dazu.

ZUTATEN

ca. Für 2 hungrige Personen

2	Auberginen
---	------------

4	Gemüsebratlinge
---	-----------------

2	Tomaten
---	---------

1/2	Gurke
-----	-------

	Blattsalat
--	------------

6	Radieschen
---	------------

2 Zweig(e)	Basilikum
---------------	-----------

	Emils Smoked BBQ Senf
--	-----------------------



ZUBEREITUNG

Die Aubergine in 2 cm dicke Scheiben schneiden, leicht mit etwas Öl bestreichen und bei mittlerer Hitze zusammen mit den Bratlingen ca. 15 min grillen – dabei immer wieder wenden. Salat, Tomate, Radieschen, Gurke waschen und schneiden, Basilikum zupfen.

Auberginenscheiben mit Emils smoked BBQ Senf bestreichen, Salat, Bratling, Tomate, Gurke abwechselnd übereinander schichten und am Ende eine weitere Auberginenscheibe. Fertig ist der Burger ohne Brötchen.

