



VEGGIE-BURGER MIT AUBIERGINE (VEGETARISCH/ VEGAN)

ZUTATEN

4 **Burgerbrötchen**
1 **Aubergine**
1 **Zucchini**
1 **Knoblauchzehe**
1 EL **Sesamöl**
4 EL **Sojasoße**
½ TL **Chilipulver**
½ TL **brauner Zucker**
4 EL **frisches VELTINS**
1 **Fleischtomate**
4 **Salatblätter**
1 **Zwiebel**
BBQ-Soße
Bieronaise

ZUBEREITUNG

Die Zucchini und die Auberginen quer in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe fein reiben und mit dem Öl, der Sojasoße, dem Chilipulver, dem Zucker und dem frischen VELTINS vermischen. Die Scheiben für 10 Minuten darin einlegen.

Währenddessen die Fleischtomaten und die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die Salatblätter in passende Stücke zupfen.

Die Scheiben auf dem Grill anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen. Die Burgerbrötchen und die Zwiebeln auf dem Grill anrösten. Für die vegetarische Variante eine Scheibe Schmelzkäse auf der Aubergine zergehen lassen.

Nun etwas BBQ-Soße auf dem unteren Teil des Brötchens verteilen. Salat, Tomate, die angerösteten Auberginen- und Zucchini-Scheiben und Zwiebeln drauflegen und mit der Bieronaise und dem oberen Teil des Burgerbrötchens toppen.

