

Vegetarisches

Rezept

No-Muh-Chäs-Toast mit Funghi-"Cheese"-Burger



VEGUSTO

100% pflanzlich, végétale, plant-based

Eine feine Sauce aus Veginaise und No-Muh-Chäs passt vorzüglich zum Vegusto-Funghi-"Cheese"-Burger. Diese Mahlzeit ist im Handumdrehen fertig und schmeckt super lecker.

Vegi-Service AG, Bahnhofstrasse 52, CH-9315 Neukirch (Egnach), Schweiz

Telefon: +41(0)71 470 04 04, www.vegi-service.ch • EU: www.vegusto.com

So wirts gemacht!

Rezept für 3-4 Personen

Zutaten

- 2 Packungen Funghi-"Cheese" (4 Burger)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 100 g No-Muh-Chäs, Rezent, gerieben
- 125 g Veginaise Classic B12
- 10 g Edelhefe (z. B. von Vegusto)
- 8 Scheiben Toast-Brot
- 4 kleine Salatblätter
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Tomaten

Zubereitung:

- Die Burger zusammen mit dem Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne während 2 Minuten beidseitig anbraten. Dabei häufig wenden.
- Für die Pflanzenkäsesauce den geriebenen No-Muh-Chäs mit der Veginaise und der Edelhefe mit Hilfe eines Pürierstabes fein mixen.
- Alle acht Toastbrotsscheiben toasten.
- Alle Tostscheiben grosszügig auf einer Seite mit der Pflanzenkäsesauce bestreichen.
- Die Salatblätter, sowie die in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Tomaten auf vier Tostscheiben verteilen.
- Obendrauf die gebratenen Burger legen. Das Ganze mit den übrigen Toastscheiben zudecken und gleich servieren.



Tipp: Die Vegusto-Pflanzenkäsesauce aus dem Rezept passt auch hervorragend zu Pellkartoffeln.