



Prep Time
40 Min



Cook Time
-



Portionen
4 Personen



Aufrufe
341



Zutaten

1 rote Peperoni

4 frische Ananasscheiben

4 Batavia-Salatblätter

1 rote Zwiebel

4 Vegetarian Butcher Chickened out Burger
(vegan)

4 Hamburgerbrötchen XL

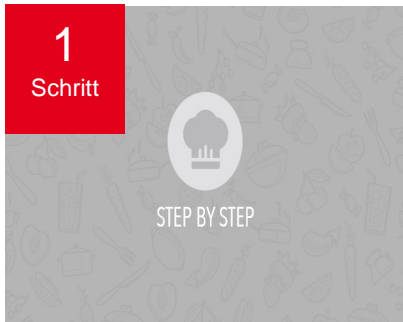
Ketchup, nach Bedarf

44 g Hummus Smoky Paprika

60 g Wasser

30 g Olivenöl

SCHRITT FÜR SCHRITT



Peperoni zubereiten

Ofen auf 240° C vorheizen. Peperoni rüsten, vierteln und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen für ca. 20 Minuten backen, bis sich bräunliche Stellen bilden. Das Blech herausnehmen und Peperoni abkühlen lassen.



Restliches Gemüse rüsten

In der Zwischenzeit Salatblätter rüsten und portionieren. Zwiebel rüsten und in feine Ringe schneiden. Ananasscheiben dünn schneiden.



Hummus anrühren

Hummus-Pulver, Wasser und Olivenöl gut miteinander verrühren.



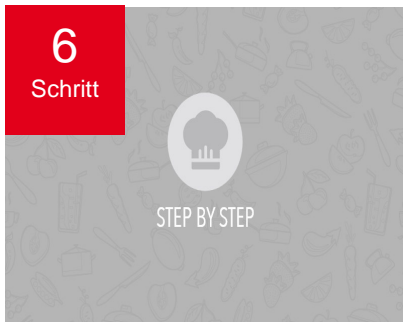
Ananasscheiben und Burger grillieren

Ananas auf dem Grill grillieren und warmhalten. Gleichzeitig die Burger mit etwas Öl bestreichen und auf beiden Seiten grillieren, bis sie durchgegrillt sind.



Burger-Brötchen rösten

Burger-Brötchen halbieren und mit den Schnittflächen kurz auf dem Grill rösten.



Burger schichten und anrichten

Die unteren Burger-Brötchen mit Hummus bestreichen, 1 Salatblatt, Zwiebelringe und Burger drauflegen. Anschliessend geröstete Peperoni und grillierte Ananas dazugeben, nach Bedarf Ketchup obenauf geben und mit der oberen Brötchenhälfte zudecken. Bei Bedarf mit einem Holzspiesschen fixieren.