



Freischwimmer

Zutaten:

- vegane Burger Weckerl
- 1 Pkg. Vegini Freischwimmer*
- Sprossen deiner Wahl

Erbsendip:

- 300g Erbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone
- 1-2 EL Hefeflocken
- 1 TL Agavendicksaft
- Salz & Pfeffer

Dillsoße:

- 2 EL vegane Mayonnaise
- 4 EL Sojajoghurt
- 1 kleiner Bund Dill
- 1 EL Zitronensaft (optioal)
- 1 TL Agavendicksaft (oder Süße nach Wahl)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. vegini Freischwimmer in der Pfanne mit Öl goldbraun herausbacken. In der Zwischenzeit Erbsendip und Dillsoße vorbereiten.

1. Für den Erbsendip alle Zutaten in eine Schüssel geben und fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Für die Dillsoße ein Bund Dill klein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen.

1. Sobald die vegini Freischwimmer goldbraun angebraten sind, auf das Burger Brötchen legen und mit Erbsendip, Dillsoße und Sprossen garnieren. Lasst es euch schmecken!

*unbezahlte Werbung für Vegini ;
* Produkte erhältlich bei Lidl, Billa,
Bila Plus, Interspar, Nah & Frisch*