

Zutaten

- 180 bis 200 g veganes Hack
- 1 Frühlingszwiebel
- 6 Cherrytomaten
- 1 TL Olivenöl
- 3 Gewürzgurken
- 1 Salatherz
- Salz und Pfeffer

Salatdressing:

- 1 EL Gurkenwasser
- 75 g Sojajoghurt
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL vegane Mayonnaise
- nach Bedarf 2 TL Erythrit oder Agavendicksaft
- Salz und Pfeffer



Vegane Burgersalat

1-2 Portionen
30 Minuten

1. Veganes Hack in **Olivenöl** anbraten und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Warm halten und zur Seite stellen.

2. Salatherz waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Gewürzgurken und **Frühlingszwiebel** ebenfalls in Scheiben schneiden. **Cherrytomaten** halbieren oder im Ganzen lassen.

4. Dressing zubereiten: Dafür Gurkenwasser mit Joghurt, Tomatenmark und Majo sowie Agavendicksaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den Salat anrichten und im Anschluss das vegane Hack sowie das Dressing darüber verteilen. **Der Burgersalat schmeckt warm und kalt sehr gut.**

waffoodies