

Nestlé

GARDEN GOURMET® – DIE ZUKUNFT ISST PFLANZLICH UND „SENSATIONAL“!



Herzlich willkommen in der veganen und vegetarischen Welt von GARDEN GOURMET®! Unser Portfolio bietet eine köstliche Alternative zu Fleisch – alles auf pflanzlicher Basis – mit einer vielseitigen Auswahl an vegetarischen und veganen Produkten, ohne dabei Kompromisse bei Geschmack oder Textur einzugehen.

GARDEN GOURMET® ermöglicht es, köstliche und einfach zuzubereitende Menüs anzubieten, die allen Vorlieben und Bedürfnissen gerecht werden. Die pflanzlichen Fleischalternativen bieten ein kulinarisches Genusserlebnis, bestehen aus hochwertigen Zutaten und sind zudem eine leckere Quelle an Proteinen und Ballaststoffen.

Warum nicht etwas Neues ausprobieren? Lassen Sie sich von den GARDEN GOURMET® Produkten inspirieren und seien Sie in Sachen Ernährung immer einen Schritt voraus – mit neuen vegetarischen und veganen Rezeptkreationen!

Versuchen Sie doch die beliebte Variante des GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ Burgers mit Pilzen. Variantenreich und saftig: Nicht nur Flexitarier kommen hier auf ihre Kosten, wenn Pilz und Kartoffel auf GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ Burger treffen. Diese verlockende Kombination wird mit Gemüse und Gewürzen abgerundet. Ein Fest für die Sinne!

REZEPT GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ BURGER MIT PILZEN

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Stück vegane GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ Burger
- 10 Stück vegane Brioche-Brötchen
- 200 g Babyspinat
- 500 g Kartoffeln
- 200 g rote Zwiebeln
- 100 g Cornichon-Scheiben
- 300 g Austernseitlinge
- 400 g veganer Käse
- 200 g vegane Mayonnaise

- 40 g geschnittener Estragon
- 50 g pflanzliche Margarine

Zubereitung:

1. Für die Burgersauce: vegane Mayonnaise und gehackten Estragon mischen.
2. Die roten Zwiebeln in Scheiben schneiden.
3. Die gehackten Austernseitlinge ganz kurz im Olivenöl anbraten und nach Geschmack würzen.
4. Kartoffeln schälen und Julienne schneiden. Danach zu Rösti formen, in pflanzlicher Margarine anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die veganen GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ Burger anbraten und gleichzeitig die veganen Brioche-Brötchen toasten.
6. Für den Burgeraufbau empfiehlt sich folgende Reihenfolge: Brötchen, Burgersauce, Zwiebeln, Babyspinat, GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ Burger. Danach den geschmolzenen Käse, die Rösti, die Gurken, die angebratenen Austernseitlinge, nochmals etwas vom Babyspinat und mit dem Oberteil des Brioche-Brötchens abschließen. Heiß servieren.



ENTDECKEN SIE DIE GARDEN GOURMET® PRODUKTE

Von köstlichen veganen Burgern und Faschiertem über leckere Falafel bis hin zu zarten Grillstreifen: Das und mehr bietet das breite Sortiment von GARDEN GOURMET® mit einer Vielzahl an Möglichkeiten für kreative Rezeptideen und eine abwechslungsreiche Menügestaltung.

Immer mehr Menschen entscheiden sich bewusst für eine Ernährung auf Pflanzenbasis – die Gründe dafür sind mannigfaltig und reichen vom Umweltgedanken über das Wohlergehen der Tiere bis hin zum gesundheitlichen Aspekt. Besonders wichtig ist dieses Anliegen den Millenials und der jüngeren Generation.

Damit auch wir unseren Beitrag leisten, planen wir auch in Zukunft ein breites Sortiment an pflanzlichen Alternativen zu entwickeln, die dazu beitragen, unseren Planeten für zukünftige Generationen zu erhalten.

GOOD FOR YOU, GOOD FOR THE PLANET!

Im Vergleich zu einem herkömmlichen Rindfleisch-Burger erzielt der GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ Burger:

- 80 % weniger CO₂-Ausstoß*
- 75 % weniger Landnutzung*
- 80 % weniger Energieverbrauch*



Jetzt entdecken: GARDEN GOURMET®, die pflanzliche Alternative für Ihre Küche, um vegetarische und vegane Gäste sowie Flexitarier zu begeistern. Mehr Informationen: <https://www.nestleprofessional.at/garden-gourmet>



* Die Zahlen basieren auf Daten von Zubereitungen mit GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ Burger im Vergleich zu einem klassischer Rindfleisch-Burger (Patty only).