Ölz Brioche Burger Brötle mit Roast Beef, Whipped Feta & Cheddar

Genussvoller Burger zu Silvester - 4 Portionen



Zutaten
4 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
200 g Roast Beef (in Scheiben)
2 Rote Paprika
150 g Cheddar (in Scheiben)
Eingelegte Rote Zwiebel
1 Packung Salat (gemischt)
Cocktail Sauce (optional)
Olivenöl

_____
Für die Whipped-Feta-Creme:
150 g Feta
80 g Rahm
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
2 EL frischer Schnittlauch
Salz & Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitungszeit
20 min

1. Whipped-Feta-Creme zubereiten:
Alle Zutaten für die Creme in einen Multizerkleinerer geben und mixen, bis die Masse schön cremig ist.

2. Paprika grillen:
Die rote Paprika entkernen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten für circa 3 Minuten anbraten.

3. Burger Brötle toasten:
Die Ölz Brioche Burger Brötle in einer Pfanne oder auf dem Grill kurz antoasten.

4. Burger zusammenstellen:
Die getoasteten Brioche Brötle großzügig mit Whipped-Feta-Creme bestreichen. 2-3 Stücke gegrillte Paprika auf der Creme platzieren.
2-3 Scheiben Roast Beef darauflegen. 1 Scheibe Cheddar in der Pfanne kurz erwärmen, dann auf das Roast Beef geben. Mit eingelegten Zwiebeln und frischen Salatblättern toppen.

5. Optional verfeinern & Servieren:
Nach Belieben mit etwas Cocktailsauce abrunden. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und die lauwarme Burger-Kreation servieren - perfekt für Gäste!