



Ölz Brioche Burger Brötle "Frühlingsburger" mit Rösti & Spiegelei

Frisch, herhaft & wunderbar sättigend – perfekt für den Frühling!

Zutaten

2 Ölz Brioche Burger Brötle
Grüner Salat
2 TL Bärlauchpesto (alternativ Pesto nach Wahl)
2 Eier
Salz & Pfeffer

400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1 Zwiebel
1 Ei
1 EL Weizenmehl
Salz TL 1
Etwas Pfeffer
Öl zum Ausbacken

200 g Frischkäse
1 EL fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitungszeit
30 min

Schnittlauchsoße zubereiten:

Frischkäse mit dem Schnittlauch glatt verrühren und beiseitestellen.

Kartoffelpuffer vorbereiten:

Kartoffeln fein reiben, Zwiebel klein schneiden und mit Ei, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen.

Kartoffelpuffer ausbacken:

Aus der Masse kleine Laibchen formen und in heißem Öl bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

Spiegeleier braten:

Eier in einer Pfanne zu Spiegeleien braten.

Burger zusammenbauen:

Die unteren Ölz Brioche Burger Brötle-Hälften mit Schnittlauchsoße bestreichen, jeweils 1 TL Bärlauchpesto daraufgeben und mit Salat, Kartoffelpuffer und Spiegelei belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Deckel aufsetzen und servieren.