



Ölz Eiweiß Burger Brötle mit Rote Rüben Patty & Coleslaw

Vegetarisches Eiweiß Burger Brötle Rezept für 4 Portionen



1. Rote Rüben Patty (selbst machen oder tiefgekühlt kaufen) nach Anleitung grillen.
2. Den Halloumi aufschneiden und mit auf dem Grill anbraten.
3. Für den Coleslaw: Kraut schneiden, Karotten raspeln, mit Joghurt und etwas Salz vermengen.
4. Ölz Eiweiß Burger Brötle noch kurz für ca. 30 Sekunden auf den Grill legen.
5. Danach mit Curry Hummus bestreichen und mit all den restlichen Zutaten belegen.

Zutaten

4 Stück Ölz Eiweiß Burger Brötle
4 Rote Rüben Patty
500 g Kraut
100 g Karotten
80 g Joghurt
2 EL Curry Hummus
1 EL Mayonnaise
4 Handvoll Baby Blattspinat
500 g Halloumi

Zubereitungszeit

25 min