



# 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

## 1. Schnittlauchsoße zubereiten:

Frischkäse mit dem Schnittlauch glatt verrühren und beiseitestellen.

## 2. Kartoffelpuffer vorbereiten:

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

## 3. Kartoffelpuffer ausbacken:

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

## 4. Spiegeleier braten:

Eier in einer Pfanne zu Spiegeleien braten.

## 5. 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.