



· Ölz Eiweiß Burger ·

"Landfrischkäse Burger" mit Papaya-Tsatsiki, gegrillter Prosciutto, getrockneten Tomaten und Alfa-Alfa-Sprossen

Zutaten

4 Stk. Ölz Eiweiß Burger
360 g Landfrischkäse gekörnt oder Feta, grob zerbröselt
100 g Ruccola
80 g Alfa-Alfa-Sprossen
16 Scheiben Prosciutto, in einer Pfanne kurz angebraten
12 Stk. getrocknete Tomaten

Papaya-Tsatsiki:

1 Stk. Salatgurke, geschält und entkernt
2 EL griechisches Joghurt
Salz & Cayennepfeffer
3-4 Minzeblätter
1/4 Knoblauchzehe, fein geschnitten
150 g Papaya, in Würfel geschnitten
1/2 TL Papayakerne
Olivenöl & Zitronensaft

Für das Papaya-Tsatsiki:

Gurken raffeln, leicht einsalzen, 10 min. rasten lassen und gut ausdrücken. Griechisches Joghurt mit Salz, Cayennepfeffer, gehackter Minze und fein geschnittenem Knoblauch, Papaya und den Kernen verrühren, mit einem Schuss Olivenöl und etwas Zitronensaft abschmecken, Gurken einrühren.

Ölz Eiweiß Burger angrillen, mit getrockneten Tomaten, Feta und gebratenen Prosciutto-Scheiben belegen, für ca. 5 min. bei 170 °C ins Rohr schieben und danach mit Ruccola und Sprossen garnieren. Papaya-Tsatsiki separat servieren.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

