



Ölz Laugen Burger Brötle mit gegrilltem Halloumi

Veggie Burger Rezept für 2 Portionen



Zutaten

2 Stück Ölz Laugen Burger Brötle
2 Avocados
1 Tomate
1 Roter Spitzpaprika
Saft von 1 Zitrone
200 g Halloumi
Salatmix
Sprossen & Microgreens
Salz & Pfeffer
Olivenöl

Zubereitungszeit

25 min

1. Brötle antoasten:

Ölz Laugen Burger Brötle halbieren & in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill goldbraun anrösten.

2. Avocadocreme zubereiten:

Avocados im Multizerkleinerer oder mit einer Gabel fein zerdrücken.

Tomate klein würfeln & untermengen.

Mit Zitronensaft, Salz & Pfeffer abschmecken.

3. Paprika & Halloumi grillen:

Spitzpaprika in Streifen schneiden.

Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Beides mit etwas Öl in der Pfanne oder auf dem Grill anbraten, bis schön gebräunt.

4. Burger zusammenstellen:

Die unteren Hälften der Burger Brötle mit der Avocadocreme bestreichen.

Mit Salat, Halloumi, Paprikastreifen, Sprossen & Microgreens belegen.

Die Deckel aufsetzen.

5. Servieren & Genießen:

Ein herzhafter, vegetarischer Burger mit cremiger Avocado, knusprigem Laugenbrötchen & salzigem Halloumi – perfekt für den Sommergrill oder als gesunder Lunch!