



Ölz Maxi Burger Brötle

mit griechischem Schafskäse, geschmorten Olivenzwiebeln, Guacamole & geräucherter Paprika



Zutaten

4 Ölz Maxi Burger Brötle
240 g griechischer Schafskäse
3 Stk weiße Gemüsezwiebeln
2 EL gehackte schwarze Oliven
Etwas Honig, schwarzer Pfeffer, Salz
8 Stk eingelegter geräucherter roter Paprika
12 frisch gegrillte Zucchinischeiben
8 Stk gewaschene Lollo Verde Salatblätter

GUACAMOLE:

2 Stk reife und weiche Avocados
Saft von 1 Limette
Salz
Etwas gehackter Koriander
1 EL Chichickilisaucе

Zubereitungszeit

ca. 40 min

1. Für die Guacamole die Avocado halbieren, Kern entfernen & aus der Schale löffeln, mit einer Gabel fein zerdrücken und alle restlichen Zutaten hinzufügen.
2. Für den Burger die Zwiebeln in etwas Olivenöl anbraten, Honig hinzufügen und unter ständigem Rühren goldbraun schmoren. Gehackte Oliven dazugeben und mit Salz und schwarzem Pfeffer fein würzen.
3. Die Ölz Maxi Burger Brötle kurz in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill auf der Schnittfläche toasten. Die Lollo Verde Blätter auf dem Burgerboden verteilen. Abwechselnd mit den heißen Zwiebeln, Paprika (in grobe Stücke geschnitten) und Zucchini belegen. Je 1-2 EL Guacamole darauf geben. Anschließend mit dem Schafskäse (in Haselnussgroße Stücke gebrochen) bestreuen und den Deckel darauf setzen.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

