



Ölz Maxi Burger Brötle mit Grillkäse und reifer Avocado

Veggie Burger Rezept für 2 Portionen



Zutaten

2 Stück Ölz Maxi Burger Brötle
2 Grillkäse
Curry Hummus
1 Handvoll Salatblätter
1/2 Avocado
1 Karotte
Brokkoli Sprossen
Olivenöl
1 TL Honig
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

20 min

1. Grillkäse in einer Pfanne mit Öl anbraten. Anschließend die Ölz Maxi Burger Brötle kurz in der heißen Pfanne rösten.
2. Karotte schälen und in feine Streifen schälen. Anschließend in einer kleinen Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Honig vermengen.
3. Avocado von der Schale befreien und in dünne Scheiben schneiden
4. Die Burger Brötle mit dem Curry Hummus bestreichen, Salatblätter waschen und den Burger mit Grillkäse, Avocado Scheiben und den marinierten Karotten belegen.
5. Anschließend mit Kresse garnieren.