# 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 & Burger Brötle anbraten:**
Grillkäse in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun anbraten. Anschließend die Ölz Maxi Burger Brötle kurz in der heißen Pfanne rösten.

**2. Karotten marinieren:**
Karotte schälen & in feine Streifen schneiden (z. B. mit einem Gemüseschäler). In einer kleinen Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer & Honig vermengen.

**3. Avocado vorbereiten:**
Avocado schälen & in dünne Scheiben schneiden.

**4. Burger zusammenstellen:**
Die Burger Brötle mit Curry-Hummus bestreichen. Salatblätter waschen & auf das untere Brötchen legen. Mit Grillkäse, Avocado-Scheiben & den marinierten Karotten belegen.

**5. Garnieren & Servieren:**
Den Burger mit frischer Kresse garnieren und den Deckel aufsetzen. Sofort genießen!