



# 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!