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!