



Ölz Maxi Burger Brötle mit "Pulled Lachs" & Schafskäse

Vegetarisches Rezept für 4 Portionen



Zutaten

4 Stk Ölz Maxi Burger Brötle
4 EL gröstete, gehackte Kürbiskerne
440 g Frischlachs
300 g Romanasalat
160 g Schafkäse
6 EL Mayonnaise

Für die Rahmgurken:

120 g Gurken
2 EL griechisches Joghurt
1/2 TL gehackter Dill
30 g gehackter Sushi-Ingwer
etwas Chili

Zubereitungszeit

50 min

Frischlachs ohne Haut mit Salz, frisch geriebenem Ingwer, etwas Honig & gemahlenem Koriander würzen. Ca 30 min marinieren lassen und in Alufolie mit etwas Olivenöl beträufelt einpacken. Bei 170 °C im Rohr ca 14 min garen und kurz ruhen lassen.

Für die Rahmgurken die Gurken schälen, entkernen und leicht salzen. Nach ca. 15min die Gurken gut ausdrücken. Dann alle Zutaten gut vermengen und abschmecken. Den Romanasalat in Streifen schneiden und mit der Mayonnaise und den Rahmgurken vermengen.

Getoastete Ölz Maxi Burger Brötle mit Salat belegen, Lachs aus der Folie nehmen und mit 2 Gabeln leicht zerzupfen. Am Burger verteilen, mit Kürbiskernen und Schafkäse bestreuen.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

