



Veggie- BURGER

4 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN BURGER

4 Brötchen
 500 g Bayernland Balkankäse
 100 g Rucola
 1 Ei
 40 ml Domspitzmilch Schlagrahm
 20 g Pankobrösel
 80 g Semmelbrösel
 1 EL mediterrane Kräuter
 Salz & Pfeffer
 Olivenöl
 1 Portion Grillgemüse
 1 Portion Frischkäsecreme

ZUTATEN GRILLGEMÜSE

2 große Spitzpaprika
 300 g Zucchini
 1 große Aubergine
 2 EL Olivenöl
 2 EL Zitronensaft

ZUTATEN FRISCHKÄSE CRÈME

200 g Bayernland Farmi Natur
 60 g getrocknete Tomaten in Öl
 1 TL mediterrane Kräuter
 20 ml Domspitzmilch Schlagrahm

ZUBEREITUNG

1. Für das Grillgemüse Paprika in längliche Stücke schneiden, Aubergine und Zucchini in ca. 0,5 - 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Gemüse in Olivenöl auf dem Grill anbraten und mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen.
3. Abgetropfte Tomaten für die Frischkäse Crème in kleine Würfel schneiden und mit Frischkäse, Kräutern und Sahne vermischen.
4. Balkankäse in 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, das Ei mit der Sahne, den Kräutern und Pfeffer / Salz aufschlagen. Semmelbrösel mit dem Panko vermischen.
5. Balkankäse zuerst in der Sahne-Ei-Mischung und dann in den Semmelbröseln wenden und panieren.
6. Brötchen aufschneiden und die Innenseiten auf dem Grill anrösten.
7. Balkankäse in reichlich Olivenöl anbraten und nur einmal wenden.
8. Veggie-Burger nach Herzenslust belegen. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER

ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV