

VEGETARISCHER BURGER MIT ZIEGENKÄSE, HONIG, FEIGE UND WILDKRÄUTERSALAT

PRODUKTE

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger
4 Brioche Burger Buns
100 g Ziegenkäse
3 TL Honig
4 Feigen (frisch)
100 g Frischkäse
1 Limette
2 TL Mayonnaise
100 g Wildkräutersalat
Salz und Pfeffer

 4 PORTIONEN

 35 MIN

 MITTEL

Probiere unseren köstlichen vegetarischen Burger mit Ziegenkäse, Honig und Feigen auf Wildkräutersalat. Ein leckeres Rezept, nicht nur für Vegetarier!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Sensational Burger Patties braten

Die Garden Gourmet Sensational Burger Patties salzen und in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

2. Käse auf den Patties verteilen

Den Käse zusammen mit dem Honig auf den Patties verteilen. Mit einem Deckel die Pfanne abdecken und den Käse kurz schmelzen lassen.

3. Zubereitung Zutaten

Den Frischkäse mit der Schale und dem Saft der Limette vermischen, nachfolgend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Zubereitung Burger Buns

Burger Buns halbieren und toasten.

Die Unterseite der Burger Buns mit Mayonnaise und die Oberseite mit der Frischkäsemischung bestreichen.

5. Es kann angerichtet werden!

Den Salat auf die Unterseite geben und mit dem Pattie, den geschnittenen Feigen und der oberen Hälfte des Burger Buns vollenden.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**