

Grillgemüse Burger



Zutaten:

½ Zucchini, ½ gelbe Paprikaschote, ½ rote Paprikaschote, 4 El Öl, Salz, Pfeffer, ½ Bund Rauke, 100 g Ziegenfrischkäse, 2 El Milch, 4 Scheiben Brot, 3 El Balsamico-Cremé

Zubereitung:

1/2 Zucchini putzen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 1/2 gelbe und 1/2 rote Paprikaschote putzen und in 3 cm große Stücke schneiden.

4 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse zugeben und rundum anbraten. Mit Salz würzen und bei mittlerer Hitze 10 Min. braten. Mit Pfeffer würzen und lauwarm abkühlen lassen.

1/2 Bund Rauke waschen und trocken schleudern. 100 g Ziegenfrischkäse mit 2 El Milch glatt rühren. 4 Scheiben Brot mit dem Frischkäse bestreichen. 2 Scheiben Brot mit Gemüse und Rauke belegen. Mit 3 El Balsamico-Creme beträufeln und mit den beiden anderen Brotscheiben bedecken.

Gutes Gelingen 😊