



Ölz Brioche Burger Brötle mit gegrilltem Gemüse und Hirtenkäse

Veggie Burger Rezept für 4 Portionen



Zutaten

4 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
2 Melanzani
2 Zucchini, mittelgroß
100 g Champignons
60 ml Ajvar
100 g Hirtenkäse
Prise Salz
Prise Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten

Zubereitungszeit

20 min

1. Melanzani der Länge nach in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Zucchini mit einem Schäler oder einem Messer der Länge nach in dünne Streifen schälen. Champignons in Scheiben schneiden. Zucchini, Pilze und Melanzani salzen und pfeffern.
2. Gemüse bei mittlerer Temperatur in ausreichend Pflanzenöl beidseitig einige Minuten mittelbraun braten.
3. Ölz Brioche Burger Brötle in Deckel und Boden teilen und an den Innenseiten in der Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten.
4. Dann die Böden der Ölz Brioche Burger Brötle ausgiebig mit Ajvar bestreichen, Melanzani, Zucchini und Champignons gleichmäßig darauf verteilen, Hirtenkäse darauf bröseln, Deckel draufgeben und servieren.