



Ölz Brioche Burger Brötle mit Roast Beef, Whipped Feta & Cheddar

Genussvoller Burger zu Silvester - 4 Portionen



Zutaten

4 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
200 g Roast Beef (in Scheiben)
2 Rote Paprika
150 g Cheddar (in Scheiben)
Eingelegte Rote Zwiebel
1 Packung Salat (gemischt)
Cocktail Sauce (optional)
Olivenöl

Für die Whipped-Feta-Creme:

150 g Feta
80 g Rahm
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
2 EL frischer Schnittlauch
Salz & Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitungszeit

20 min

1. Für die Whipped-Feta-Creme alle Zutaten in einen Multizerkleinerer geben und mixen, bis die Mischung cremig genug ist.
2. Rote Paprika entkernen und in Scheiben schneiden. Paprika nun von beiden Seiten circa 3 Minuten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.
3. Ölz Brioche Burger Brötle in der Pfanne oder auf dem Grill kurz antoasten.
4. Ölz Brioche Burger Brötle mit der Whipped-Feta-Creme bestreichen.
5. 2-3 Stücke gegrillte Rote Paprika auf der Creme platzieren.
6. Danach kommen 2-3 Scheiben Roast Beef und 1 Scheibe Cheddar (zuvor in der Pfanne etwas erwärmen) oben drauf.
7. Nun noch mit ein paar eingelegten Zwiebelstücken und frische Salatblättern toppen.
8. Optional noch mit etwas Cocktailsauce verfeinern und fertig ist die lauwarme Burger-Kreation für die Gäste!