



Ölz Brioche Burger - Knuspriger Fischburger mit Frischkäse und Radieschen

Burger mit knusprigem Fisch für 2 Portionen – perfekt für festlichen Genuss an den Feiertagen!



Zutaten

2 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
2 Stück knuspriges Fischfilet (z.B. paniertes Fischfilet)
100 Gramm Frischkäse
Frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Dill)
Einige Blätter frischer Kopfsalat
6 Scheiben Salatgurke
Eingelegte Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer & Knoblauchpulver
Etwas frischer Zitronensaft

Zubereitungszeit

30 min

1. Ölz Brioche Burger Brötle leicht anrösten, damit es eine knusprige Textur bekommt.
2. Kräuter hacken und mit dem Frischkäse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Zitrone würzen.
3. Die untere Hälfte des Brötchens großzügig mit dem Kräuter-Frischkäse bestreichen.
4. Das Fischfilet in einer Pfanne goldbraun und knusprig braten, oder nach Anleitung im Ofen backen. Anschließend auf den Frischkäse legen.
5. Den Kopfsalat, Gurkenscheiben und die eingelegten Radieschen auf das Fischfilet geben. Mit frischen Kräutern wie Kresse oder Rucola garnieren und den Deckel aufsetzen.

Unser Tipp: Den Fischburger sofort genießen, solange das Fischfilet knusprig ist.