



Ölz Brioche Burger Brötle mit Falafel Patty & karamellisiertem Pfirsich

Herzhaft, fruchtiges Burger Rezept für 4 Portionen



Zutaten

4 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
175 g Frischkäse
4 Falafel Patty
125 g Rucola
3 Pfirsich
2 Große Rote Zwiebel
4 EL Preiselbeermarmelade
1 TL Honig
1 TL Öl zum Braten

Zubereitungszeit

35 min

1. Falafel Patty zubereiten:

Falls du eine Fertigmischung verwendest, diese nach Packungsanleitung zubereiten. Alternativ eine hausgemachte Falafel-Mischung formen und braten/backen.

2. Karamellierte Zwiebeln vorbereiten:

Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 TL Öl und 1 TL Honig bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten karamellisieren lassen, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

3. Karamellierte Pfirsiche zubereiten:

Pfirsiche entkernen, in Scheiben schneiden. In einer separaten Pfanne mit etwas Honig für 5 Minuten karamellisieren, bis sie leicht karamellisiert und duftend sind.

4. Burger zusammenstellen:

Die Ölz Brioche Burger Brötle auf beiden Innenseiten mit Frischkäse bestreichen. Mit Rucola, den karamellisierten Zwiebeln, dem fertigen Falafel-Patty und den karamellisierten Pfirsichen belegen. Zum Abschluss 1 EL Preiselbeermarmelade über die Pfirsiche geben. Die obere Brötchenhälfte darauflegen und leicht andrücken.

5. Servieren & Genießen:

Der herzhaft-fruchtige Falafel-Burger ist bereit zum Genießen – perfekt für eine kreative, vegetarische Burger-Variante!