



# 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. Brötchen vorbereiten:

Ölz Brioche Burger Brötle leicht anrösten, damit es eine knusprige Textur bekommt.

### 2. Kräuter-Frischkäse zubereiten:

Die Kräuter fein hacken und mit dem Frischkäse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

### 3. Unteres Brötchen bestreichen:

Die untere Hälfte des Brötchens großzügig mit dem Kräuter-Frischkäse bestreichen.

### 4. Fischfilet zubereiten:

Das Fischfilet in einer Pfanne goldbraun und knusprig braten oder nach Anleitung im Ofen backen. Anschließend auf den bestrichenen Brötchenboden legen.

### 5. Belegen:

Kopfsalat, Gurkenscheiben und eingelegte Radieschen auf das Fischfilet geben. Mit frischen Kräutern wie Kresse oder Rucola garnieren.

### 6. Deckel aufsetzen:

Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und leicht andrücken.

### 7. Servieren:

Den Fischburger sofort genießen, solange das Fischfilet schön knusprig ist.