



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 (selbst gemischt oder eine gekaufte Fertigmischung) nach Anleitung zubereiten.
2. Zwiebel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit einem TL Öl und einem TL Honig 10 Minuten bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.
3. Dann die Pfirsiche entkernen, in Scheiben schneiden und in einer separaten Pfanne mit etwas Honig für 5 Minuten karamellisieren.
4. Ölz Brioche Burger Brötle auf beiden Innenseiten mit Frischkäse bestreichen und mit Rucola, Zwiebel, fertigem Falafel Patty und karamellisierten Pfirsichen belegen. Als Abschluss einen EL von der Preiselbeermarmelade über die Pfirsiche geben, Ölz Brioche Burger Brötle zusammenlegen und fertig ist dein herzhaft-fruchtiger Burger.