



# 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. Whipped-Feta-Creme zubereiten:

Alle Zutaten für die Creme in einen Multizerkleinerer geben und mixen, bis die Masse schön cremig ist.

### 2. Paprika grillen:

Die rote Paprika entkernen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten für circa 3 Minuten anbraten.

### 3. Burger Brötle toasten:

Die Ölz Brioche Burger Brötle in einer Pfanne oder auf dem Grill kurz antoasten.

### 4. Burger zusammenstellen:

Die getoasteten Brioche Brötle großzügig mit Whipped-Feta-Creme bestreichen. 2–3 Stücke gegrillte Paprika auf der Creme platzieren. 2–3 Scheiben Roast Beef darauflegen. 1 Scheibe Cheddar in der Pfanne kurz erwärmen, dann auf das Roast Beef geben. Mit eingelegten Zwiebeln und frischen Salatblättern toppen.

### 5. Optional verfeinern & Servieren:

Nach Belieben mit etwas Cocktailsauce abrunden. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und die lauwarme Burger-Kreation servieren – perfekt für Gäste!