



Ölz Eiweiß Burger Brötle "Green Goddess Burger" mit Grillkäse

Vegetarisches Burger Rezept für 4 Personen



Zutaten

4 Stück Ölz Eiweiß Burger Brötli
2 Stück Halloumi / Grillkäse
2 Avocados
1 Handvoll Frischer Spinat
Kräuter & Sprossen nach Belieben

Für die Burgersauce:

200 g Cashewnüsse
1 Knoblauchzehe
Saft einer halben Limette
1 Handvoll Petersilie & Spinat
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

30 min

1. Cashewnüsse für 10-15 Minuten in warmem Wasser einweichen.
2. Abtropfen lassen und mit den restlichen Dressing-Komponenten in einer Küchenmaschine bzw. mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse mixen. Bei Bedarf ein wenig Wasser hinzugeben, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Großzügig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Halloumi in dicke Scheiben schneiden und bei mittlerer Temperatur grillen, bis er Farbe angenommen hat.
4. Avocado schälen, Kern entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden und mit ein wenig Limettensaft beträufeln.
5. Zum Anrichten Ölz Eiweiß Burger Brötle mit Burgersauce bestreichen und die restlichen Zutaten übereinander schichten.