

Norddeutscher Grillkäse-Burger

VORBEREITEN

80
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



für 2 Burger

Für den Hummus

2 kleine rote Bete
165 g gekochte Kichererbsen (aus der Dose)
2 Teelöffel Tahini-Paste
2 Knoblauchzehen
3 Teelöffel Olivenöl
3 Teelöffel Wasser
1 Zitrone
Salz

Für die Salsa

100 g Gewürzgurken
2 Esslöffel Silberzwiebeln
1/4 Gurke
1 Teelöffel Senfkörner
4 Zweige Dill
2 Teelöffel Olivenöl
2 Teelöffel Weißweinessig

Für den Dip

200 g griechischer Joghurt
1/2 Zitrone
1 Teelöffel Honig
1/2 Bund Dill
Salz, Pfeffer

Für die Burger

2 Vollkorn Burger Buns
150 g RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Natur
4 Blätter Lollo Bianco
100 g Krabben
4 Radieschen
1 rote Zwiebel
Kresse zum Garnieren

Besonderes Zubehör

Grill oder Grillpfanne

Menschen aus dem Norden Deutschlands dazu einen sehr delikaten Gaumen besitzen, wissen allerdings die wenigsten. Mit ihren liebsten Zutaten interpretieren sie klassische Gerichte gerne neu. Heute auf dem Teller: **Norddeutscher Grillkäse-Burger mit Rote-Bete-Hummus und Gurken-Salsa.**

Der Burger mit **frischen Krabben** und vollmundigem **RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Natur** aus frischer Küstenbauernmilch ist die perfekte Gelegenheit sich ein Stück Norddeutschland erst auf den Rost und dann auf den Teller zu holen. Einfach Hummus und Salsa am Vortag vorbereiten, Käse grillen und mit Vollkorn-Buns zum herzhaften Grillkäse-Burger stapeln.

- 1 -

Für den Hummus Rote Bete am besten am Vortag vorbereiten: Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Enden der Bete Knollen wegschneiden, Knollen in Alufolie einwickeln, auf den Ofenrost legen, im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

- 2 -

Kichererbsen abgießen und mit Wasser abspülen. Knoblauch schälen und grob hacken. Zitrone auspressen und Schale abreiben. Gegarte Rote Bete schälen, grob zerkleinern und mit restlichen Zutaten zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz abschmecken und beiseitestellen.

- 3 -

Für die Salsa Gewürzgurken, Silberzwiebeln und Gurke fein würfeln. Mit übrigen Zutaten vermengen und beiseitestellen.

- 4 -

Es ist bekannt, dass echte Nordlichter Fisch und Meeresfrüchte mit Vorliebe genießen. Dass die

Norddeutscher Grillkäse-Burger

Für den Dip Dill hacken. Schale der Zitrone abreiben, Saft auspressen. Alles mit restlichen Dip-Zutaten verrühren und bis zum Anrichten kaltstellen.

- 5 -

Für die Burger Grill vorheizen. Grill- & Pfannenkäse auf dem heißen Rost ca. 6 Minuten grillen, dabei hin und wieder wenden. Burger Buns aufschneiden und mit den Schnittflächen 1-2 Minuten mit auf den Rost legen. Salat und Radieschen waschen, Radieschen in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

- 6 -

Burger Buns auf beiden Schnittflächen mit Rote-Bet-Hummus bestreichen. Unterseite mit Salat, Salsa, Zwiebeln, Radieschen, Grill- & Pfannenkäse und Krabben belegen. Joghurt-Dip darüber träufeln, mit Kresse garnieren und mit oberer Bunseite toppen.

