

Mini-Laugen-Burger – vegetarisch

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Dort gehen sie zu wunderbar buttrigen, fluffigen und schön gebräunten Laugen-Buns auf. Einmal in der Mitte aufgeschnitten, nehmen die Innenseiten der Mini-Laugenecken noch ein kurze Röstung auf dem heißen Rost. Dann kannst du auch schon deinen Mini-Burger zusammenbauen! Würziges, grünes Pesto macht den Anfang. Darauf bettet sich ein Salatblatt, ein Stück Grillkäse, bofrost*gegrilltes Gemüse, mariniert und geschmorte Zwiebeln mit Rosmarin und Thymian. Mhhh... Riechst du das? Es duftet nach einem **Sommer mit vielen spontanen Grill-Schlemmereien!**

- 1 -

Zutaten für 2 Portionen

Für den Burger

- 4 bofrost*Mini-Butterlaugenecken (Art.Nr.: 11895)
- 4 Teelöffel grünes Pesto
- 4 Blätter Salat
- 4 Stück Grillkäse (z.B. Halloumi)
- 150 g bofrost*gegrilltes Gemüse, mariniert (Art.Nr.: 11768)
- 1/2 Esslöffel Pflanzenöl
- 1/2 Zwiebel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zweig(e) Rosmarin
- 1 Zweig(e) Thymian
- 1/2 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz

Besonderes Zubehör

Grill oder Grillpfanne

Für den Burger bofrost*Mini-Butterlaugenecken aus dem Froster holen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit ausreichend Abstand legen und ca. 15 Minuten auftauen lassen.

- 2 -

Währenddessen Grill anheizen und Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze 190 °C) vorheizen. Angetaute Mini-Butterlaugenecken in der mittleren Schiene für ca. 17 Minuten backen.

- 3 -

Blattsalat waschen und trockentupfen. Zwiebel schälen und in grobe Ringe schneiden. Olivenöl mit Kräutern, Zucker und Salz vermengen, Zwiebelringe darin marinieren und in einer heißen Pfanne ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

- 4 -

Jetzt wird angegrillt! Aber nicht mit dem typischen Steak vom Grill. Heute gibt's **vegetarische Mini-Laugen-Burger!** Fix in den Froster geschaut und ja, alles da für den **Grillabend**. Die **Burgerbrötchen** aus bofrost*Mini-Butterlaugenecken wandern nach einer kurzen Auftauphase direkt von deinem Tiefkühler in den Ofen.

Für das Grillgemüse bofrost*gegrilltes Gemüse, mariniert aus dem Froster holen und rote Paprika, Aubergine und gelbe Zucchini im tiefgefrorenen Zustand zusammen mit Öl in einer heißen beschichteten Pfanne ohne Deckel

Mini-Laugen-Burger – vegetarisch

unter mehrfachem Wenden ca. 8 Minuten garen.

- 5 -

Für den Burger Grillkäse nach Packungsanleitung grillen.
bofrost*Mini-Butterlaugenecken aufschneiden und die
Schnittflächen auf dem Grill kurz anrösten.

- 6 -

Zum Servieren untere Hälfte der Laugenecke mit Pesto
bestreichen und mit Salatblatt, Grillkäse, Grillgemüse und
Zwiebelringen belegen. Burger mit oberer Laugenecke-
Hälfte toppen.