



Madras-Grillkäseburger

mit Minze und Zucchini auf Burgerbrötchen



ca. 30min



3-4 Personen

Heute bringen wir Farbe ins Spiel: Der gebackene Käse auf deinem fluffigen Burgerbrötchen leuchtet intensiv madrascurrygelb; gebackene Zucchini, frische Minze und würziger Rucola sind die grüne Fraktion. Im Salat glänzen fruchtige Tomaten und rote Zwiebeln. Genug gesagt: An den Burger, es ist ein Genuss für alle Sinne!

- 2 Zucchini
- 1 Päckchen Madras-Currypulver³
- 400g Grillkäse²
- 4 Burgerbrötchen¹
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 200g Rucola
- 20g Minze

- 2EL Senf³
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁴

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost

Bei Verwendung von zwei Backblechen
je nach Ofen ggf. die Position der Bleche
nach der Hälfte der Zeit tauschen.

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 752kcal, Fett 49.1g,
Kohlenhydrate 47.0g, Eiweiß 33.8g



4. Dip zubereiten

2. Grillkäse verfeinern

5. Salat vorbereiten

3. Backen

6. Minze schneiden

Die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Brötchen** mit dem Dip bestreichen und nach Belieben mit dem **restlichen Rucola**, dem **Käse**, der **Zucchini** und der **Minze** belegen. Die **Burger** mit dem **Salat** anrichten und servieren.