



Madras-Grillkäseburger

mit Minze und Zucchini auf Briochebrötchen



ca. 30min



3-4 Personen

Heute bringen wir Farbe ins Spiel: Der gebackene Käse auf deinem fluffigen Briochebrötchen 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-Currypulver¹⁰
- 400g Grillkäse⁷
- 4 Brioche-Burgerbrötchen^{1,3,7}
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 200g Rucola
- 20g Minze

- 2EL Senf ¹⁰
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- 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), Eier (3), Milch (7), Senf (10),
Sulphite (17). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 778kcal, Fett 52.9g,
Kohlenhydrate 46.5g, Eiweiß 35.1g



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.