



Madras-Grillkäseburger

mit Minze und Zucchini auf Briochebrötchen



30-40min



2 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!

- 1 Zucchini
- 1 Päckchen Madras-Currypulver¹⁰
- 200g Grillkäse⁷
- 2 Brioche-Burgerbrötchen^{1,3,7}
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 100g Rucola
- 10g Minze

- 1EL Senf ¹⁰
- ½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost

Energie 788kcal, Fett 52.9g,
Kohlenhydrate 48.4g, Eiweiß 35.4g



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.