



## Madras-Grillkäseburger

mit Minze und Zucchini auf Burgerbrötchen

30-40min 2 Portionen

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!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 Pck. Madras-Currypulver <sup>3</sup>
- 200g Grillkäse
- 2 Burgerbrötchen <sup>1</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 100g Rucola
- 10g Minze

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf <sup>3</sup>
- ½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>4</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 48.6g, Kohlenhydrate 47.0g, Eiweiß 33.6g



### 1. Zucchini vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** längs halbieren, in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit ½EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen.



### 2. Grillkäse verfeinern

1TL **Currypulver** mit 1EL Olivenöl verrühren. Den **Grillkäse** in **4 gleich große Stücke** schneiden, im **Curryöl** wenden, sodass er überall gleichmäßig bedeckt ist, und neben die **Zucchini** auf das Blech legen, mit evtl. **übrigem Curryöl** beträufeln. Die **Zucchini** und den **Käse** 12Min. im Ofen backen.



### 3. Backen

Die **Brötchen** aufschneiden und auf einen Rost legen. Nach Ablauf der 12Min. die **Brötchen** zum **Käse** und der **Zucchini** in den Ofen geben und alles zusammen 3-5Min. backen, bis die **Brötchen** leicht gebräunt und die **Zucchini** gar sind.



### 4. Dip zubereiten

1EL Senf und ½EL Honig glatt rühren. Unter ständigem Rühren 1EL Olivenöl zugeben, sodass sich eine cremige Mischung ergibt. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Salat vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in dünne Streifen schneiden; die übrige Hälfte wird nicht benötigt. Die **Tomate** in schmale Spalten schneiden. ½EL Olivenöl, ½EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit den **Tomaten** und den **Zwiebeln** vermengen. Vor dem Servieren **¾ des Rucola** unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 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.