



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 ³
- 200g Grillkäse ²
- 2 Burgerbrötchen ¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 100g Rucola
- 10g Minze

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf ³
- ½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

Energie 738kcal, Fett 48.6g,
Kohlenhydrate 45.5g, Eiweiß 32.1g



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.



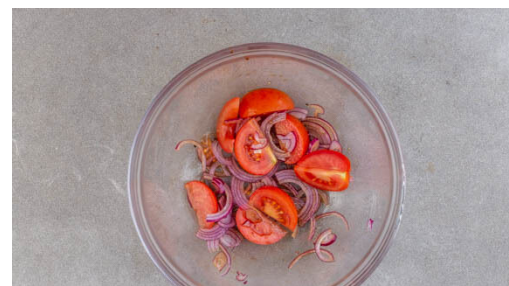
3. Backen

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.



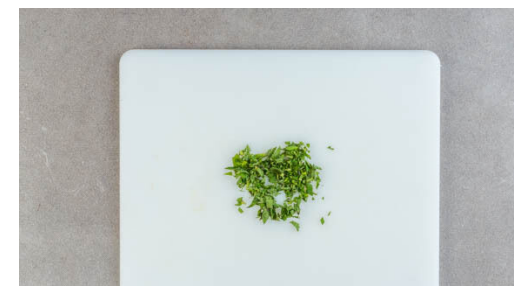
4. Dip zubereiten

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.