



BURGERGENUSS GANZ LADYLIKE

Eine Lady weiß was schmeckt: Probieren Sie einen Burger mit unserem Rotkäppchen Grill & Pfanne, Paprika und Rucola. Frische Kräuter sorgen für eine mediterrane Note.

- Schwierigkeitsgrad:
leicht
- Portionen:
4 Personen
- Vorbereitungszeit:
ca. 10 Minuten
- Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten
- Zubereitungszeit (gesamt):
ca. 25 Minuten

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Zutaten

- 340 g Rotkäppchen Grill & Pfanne Kräuter
- 150 g Rotkäppchen Frischer Landrahm Natur
- 4 Burgerbrötchen
- 100 g Rucola
- 2 Paprikaschoten, in schmale Streifen geschnitten

- 1 Pck. Cherrytomaten
- Einige Basilikumblätter
- Saft von einer halben Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL fein gehackter
- Rosmarin
- Salz
- Gemahlener Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Rotkäppchen Frischer Landrahm Natur mit Zitronensaft und fein gehacktem Rosmarin verrühren. Anschließend mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

2. Paprika und Tomaten in 3 EL Olivenöl 5-7 Min. anbraten oder leicht angrillen und zunächst warm stellen.

3. Die Burgerbrötchen bei 180 °C 10 Min. aufbacken oder kurz angrillen.

4. Rotkäppchen Grill & Pfanne Kräuter" von jeder Seite 3 Min. in der Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anbraten oder auf dem heißen Grill zubereiten.

5. Die untere Hälfte des Brötchens mit Rucola belegen und einen Klecks der Frischer-Landrahm-Mischung darauf verteilen. Den goldbraunen Grill & Pfanne darauf setzen und mit dem vorher angegrillten Gemüse und einigen Basilikumblättern belegen. Jetzt noch die obere Brötchenhälfte darauf legen und nur noch genießen.

Veröffentlicht 09.11.2015, von Rotkäppchen Peter Jülich GmbH & Co. KG