

## Rezept

# Harzer-Burger

Ein Rezept von Harzer-Burger, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Salatblätter	<b>1</b> kleine rote Paprikaschote
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1</b> Gewürzgurke
<b>100 g</b> Harzer Käse	<b>2</b> runde Roggen-Vollkornbrötchen (à 50 g)
<b>2 TL</b> Öl	<b>1 TL</b> Essig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Die Salatblätter waschen und trockenschütteln. Die Paprikaschote putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe, die Gewürzgurke längs in Scheiben schneiden. Den Harzer-Käse in Stücke teilen.

---

2. Die Brötchen halbieren. Jeweils auf den unteren Hälften Salatblätter, Paprikastreifen, Zwiebelringe, Gurkenscheiben und Käse verteilen. Öl und Essig miteinander verrühren und darüber träufeln. Die oberen Brötchenhälften darauf setzen.