

Rezept

Schafkäse-Burger

Ein Rezept von Schafkäse-Burger, am 17.12.2025

Zutaten

1/2 Zucchini (ca. 150 g)	2 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	8 Salatblätter
1 Tomate	1 rote Zwiebel
2 EL Butter	150 g Schafkäse (Feta)
1 Ei	8 EL Paniermehl
4 Ciabattabrotchen (Aufbackprodukt)	6 EL Äoli

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und darüberträufeln. Die Salatblätter waschen und trocken tupfen. Die Tomate waschen und in 8 Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in 1 EL Butter leicht braun braten.
2. Den Schafkäse in 2 Scheiben schneiden, diese halbieren. Das Ei in einem tiefen Teller verquirilen. Das Paniermehl auf einen flachen Teller geben. Die Käsescheiben erst in dem Ei, dann in dem Paniermehl wenden. Den Vorgang wiederholen, damit die Panade dicker wird. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
3. Die Brötchen aufschneiden und im heißen Ofen nach Packungsanweisung aufbacken. Inzwischen den Schafkäse in der restlichen Butter von beiden Seiten goldbraun braten.
4. Die unteren Brötchenhälften mit Äoli bestreichen. Jeweils mit 2 Salatblättern, einigen Zucchinischeiben und dem Schafkäse belegen. Darauf jeweils wieder Äoli, 2 Tomatenscheiben und einige Zwiebelringe verteilen. Die obere Brötchenhälfte darauf geben und servieren.