Rezept

Vegetarischer Käse-Burger

Ein Rezept von Vegetarischer Käse-Burger, am 12.10.2024

Zutaten

- **2** Panini- oder Ciabatta-Brötchen
- **2 Blätter** Kopfsalat
- **2** Cornichons
- **2** Käse-Brattaler (à 70 g; Kühlregal, mit Gouda oder Emmentaler)
- **1** Tomate
- **8 TL** Dijonnaise (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen quer durchschneiden, die Schnittflächen nacheinander auf dem Toaster goldgelb rösten. Etwas abkühlen lassen.

2. Inzwischen eine kleine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Käsetaler darin ohne Fett bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in 5 Min. goldbraun braten.

3. Die Salatblätter abbrausen, trocken schütteln und putzen. Die Tomate waschen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden. Die Cornichons längs in Scheiben schneiden.

4. Die Brötchenhälften mit der Senfcreme bestreichen, auf die unteren Hälften je 1 Salatblatt legen. Erst die Käsetaler, dann die Tomaten- und Gurkenscheiben auf den Salat legen. Mit den oberen Brötchenhälften bedecken. Die Burger sofort servieren.