



VEGETARISCHER BURGER MIT GRILL KÄSEGENUSS

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. **Für die karamellisierten Paprikastreifen:** Paprika waschen, in dünne Streifen schneiden und mit Küchenkrepp abtrocknen. Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, Zucker dazu geben und karamellisieren lassen, bis sich die Zuckerkörner auflösen. Die Paprikastreifen kurz darin wenden und anschließend abkühlen lassen.
2. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
3. Burger-Innenseite toasten, grillen oder in der Pfanne knusprig braten.
4. Burger-Bun-Boden mit Mango Chutney bestreichen.
5. Alpenhain Grill Käsegenuss nach Packungsanweisung zubereiten.
6. Den Bun-Boden mit Salatblättern, Alpenhain Grill Käsegenuss, Zwiebelringen und karamellisierten Paprikastreifen belegen. Darauf noch mal Chutney und die Kresse geben und schließlich mit dem Bun-Deckel bedecken.

ZUTATEN

4

1/2	rote Paprika
1/2 TL	Butter
1/2 TL	Zucker
1/2	kleine rote Zwiebel
4	Vollkorn-Burger-Buns
1 Glas	Mango Chutney mit Ingwer
4 Stück (à 75g)	Alpenhain Grill Käsegenuss
8 Blätter	von grünem Blattsalat
1 Schale	Kresse