



## COUSCOUS-BURGER MIT BACK-MOZZARELLA PATTY

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Den Couscous nach Packungsanweisung zubereiten und quellen lassen. Den erkalteten Couscous mit passierten Tomaten, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Thymian vermengen und zu Patties formen.
2. Die Zucchini in feine Scheiben schneiden.
3. Die Back-Mozzarella Patties bei 160° C Umluft für 8-9 Minuten im Ofen backen.
4. Den Burger-Böden mit Aioli bestreichen. Dann Babyspinat, Back-Mozzarella Patty und das vorgeformte Couscous-Patty darauflegen. Mit feinen Zucchini-Scheiben und Hummus toppen. Zum Schluss den Burger-Deckel auflegen und genießen.



### ZUTATEN

10

|           |                                   |
|-----------|-----------------------------------|
| 500 g     | Couscous                          |
| 1 Dose    | passierte Tomaten                 |
| 10        | Alpenhain Back-Mozzarella Patties |
| 10        | Dinkel-Burger-Buns                |
| 1 Tube    | Aioli                             |
| 1 Beutel  | Babyspinat                        |
| 3 Schalen | Hummus                            |
| 2         | Zucchini                          |
|           | Thymian                           |
|           | Salz & Pfeffer                    |
|           | Kreuzkümmel                       |