



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