



GRILLGEMÜSE-BURGER MIT BACK-MOZZARELLA PATTY

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 30 Min.

1. Die Zucchini und Auberginen in Scheiben, Paprika in grobe Stücke und Zwiebeln in feine Ringe schneiden.
2. Die Zucchini, Auberginen und Paprika in Olivenöl für 5 Minuten anbraten. Mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Back-Mozzarella Patties bei 160° C Umluft für 8-9 Minuten im Ofen backen.
4. Die untere Hälfte der Burger-Buns mit Mayonnaise bestreichen. Anschließend das gebratene Gemüse, den Salat-Mix, das Back-Mozzarella Patty und die Zwiebelringe darauf schichten. Den Deckel mit Paprika-Relish bestreichen und den Burger servieren.



ZUTATEN

10

2	Zucchini
2	Auberginen
2	gelbe Paprika
2	rote Paprika
4	rote Zwiebeln
10	Alpenhain Back-Mozzarella Patties
10	Burger-Buns
1	Salat-Mix
	Olivenöl
	Rosmarin
	Thymian
	Knoblauch
	Salz & Pfeffer
	Mayonnaise
	Paprika-Relish