

ROUGETTE Cremiger Grillkäse auf Gourmet-“Cheeseburger“ mit gegrilltem Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Burgerbrötchen:

250 g Mehl Typ „550“

100 g Wasser

40 g Butter

15-20 g Zucker

1 Ei (klein)

2 EL Milch

½ Hefewürfel

½ TL Salz

Für den Burger:

2 ROUGETTE Cremiger Grillkäse

Natur 2 x 90 g

(Sorten nach Wahl)

8 Salatblätter (Romana oder Eissalat)

2 Handvoll Rucola Salat

2 Tomaten

1 Zucchini

1 Aubergine

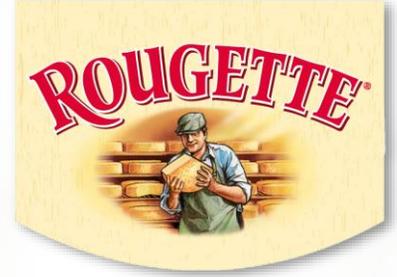
Sprossen (z. B. Radieschen)

BBQ Sauce nach Wahl



Zubereitung:

1. Die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Anschließend mit Butter, Zucker und 25 g Mehl zu einem Vorteig verkneten und an einem warmen Ort abgedeckt für 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Während der Brötchenteig ruht, kann man bereits das Gemüse vorbereiten: Die Zucchini, die Tomate und die Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Aubergine und Zucchini auf dem Grillrost oder im Ofen einige Minuten rösten und zusammen mit den Tomatenscheiben beiseitestellen.
3. Nun den aufgegangenen Vorteig mit den restlichen Teig-Zutaten Mehl, Wasser, Salz und Ei zu einem festen Hefeteig verkneten. Falls nötig, etwas mehr Mehl zugeben.



4. Aus dem Teig kleine Brötchen Formen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad goldbraun aufbacken, halbieren und erkalten lassen.
5. Den ROUGETTE Cremiger Grillkäse direkt auf dem Rost unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung grillen.
6. Die Brötchenhälften und das gegrillte Gemüse auf dem Grill kurz mit erwärmen.
7. Den Burger klassisch mit den Salaten, dem ROUGETTE Marinierten Grillkäse, dem Gemüse und den Sprossen aufbauen.

Tipp: Dazu passt BBQ-Sauce und Nachos.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Pro Portion ca. 2.956 kJ, 706 kcal, Eiweiß 31 g, Fett 37 g, Kohlenhydrate 59 g