MIT WALNUSS-NOTE

Vegetarischer Burger mit Grillkäse

Thüringen schmeckt

Für 2 Personen

Zutaten

- 4 Scheiben Grillkäse von **Fleischmarkt Aschara**
- 50 ml Sonnenblumen-Walnuss-Öl von der **Erfurter Ölmühle**
- 2 Burger-Brötchen
- Salat, Tomate, Zwiebel
- Burger-Sauce von **Born**

Zubereitung

Brate den Grillkäse in Sonnenblumen-Walnuss-Öl goldbraun und schon kannst Du das Burger-Brötchen ganz nach Belieben belegen, zum Beispiel mit Salat, Tomatenscheiben und Zwiebelringen. Burger-Sauce auf den Brötchenhälften oder über dem Grillkäse sorgt für eine besonders saftige Note und besseren Halt.

Gönne Dir dazu am besten eine Portion Pommes oder Kartoffelwedges.

Guten Appetit!

Erfurter Ölmühle
Sonnenblumen-
Walnuss-Öl
500 ml
Grill-
Käse
BORN
BURGER
SAUCE

Mehr Rezeptideen auf

www.thueringenschmeckt.de

#thüringenschmeckt

Mit Unterstützung der Ernst-Benary-Schule Erfurt
Rezept von Thomas Grohe und Christian Frank

Eine Kampagne des Thüringer Ernährungsnetzwerk e. V.