



REZEPT DER WOCHE



VEGETARISCHER BURGER MIT AUBERGINE UND CHEDDAR

SCHNELL ZUBEREITET, FRISCH UND LECKER.
PASST PERFEKT ZU GRILLPARTYS UND AM WOCHENENDE:

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Scheiben Cheddar (orange)
- 1 Aubergine
- 1 Fleischtomate (groß)
- 1 Rote Zwiebel (groß)
- 4 Burger Brötchen
- 20 ml eppers Dip Wild Berry
- 20 g eppers Würzmischung Canadian Style
- 20 ml eppers Jalapeño-Peperoni Öl

Zubereitung siehe Seite 2

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, längs in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und würzen mit eppers Würzmischung Canadian Style. Anschließend mit 20 ml eppers Jalapeño Peperoni Öl marinieren.
2. Die Auberginen-Scheiben in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten.
3. Währenddessen die Burger Brötchen halbieren, die Zwiebel in Ringe schneiden und aus der Tomate 2 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Nun backt man die Burger Brötchen in dem vorgeheizten Ofen für 2 Minuten bis sie etwas angeröstet sind.
5. Sobald die Burger-Brötchen fertig sind, nimmt man eine Scheibe Cheddar und legt diese auf den unteren Teil des Burger Brötchens.
6. Nun nimmt man die heiße Auberginen-Scheibe und legt diese ebenfalls auf das Brötchen.
7. Dann kommen die Tomatenscheibe und die Zwiebelringe.
8. Nun verfeinern wir den Burger mit eppers Dip Wild Berry und legen den Brötchendeckel drauf.
9. Nach Bedarf fixieren wir den Burger mit einem Mini-Flaggenspieß.

Alle eppers Zutaten finden Sie in unserem onlineshop!
Viel Spaß beim Zubereiten.