

Burger „Mojito“

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Burger-Brötchen
- 4 Beef-Pattys (ca. je 150g)
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 mittlere Zucchini
- 1 mittlere Aubergine
- Olivenöl, Salz
- 1 Paket Feta-Käse (ca. 180 g)
- 4 Blätter Salat
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Zwiebel „Läkka“
- 1 Glas Weckzeit-Pesto Mandel-Minze „Mojito“

Zucchini und Aubergine in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben auf einen Teller legen, mit etwas Salz bestreuen und ca. 8 - 10 min. ziehen lassen. Knoblauch pressen und mit etwas Olivenöl und Salz vermengen. Nach ca. 10 min. die Auberginen abwaschen und trocken tupfen. Die Zucchini und die Aubergine mit der Olivenölmischung bestreichen. Das Gemüse in einer Grillschale ca. 5 min auf dem oberen Grillrost (oder aber seitlich indirekt) grillen. Die Pattys von jeder Seite ca. 2 min grillen und etwas salzen und pfeffern. Den Fetakäse in Streifen schneiden und auf den Pattys verteilen. Die Brötchen kurz auf dem Grill anrösten und danach die untere Hälfte mit Chutney Zwiebel „Läkka“ bestreichen und mit den Salatblättern belegen. Die gegrillten Zucchini und Auberginenscheiben auf den Salat geben. Die Pattys mit Feta auf das gegrillte Gemüse setzen und das Ganze mit ca. 1 – 2 Tl Pesto „Mojito“ bestreichen. Den Deckel auflegen und fertig!

Guten Appetit!