



Tomatenburger mit Grillkäse Patty

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------|-------------------------------|
| 2 Stk. | Grillkäse Patties |
| 2 Stk. | Ochsenherztomaten, groß |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Stk. | Zwiebel, rot |
| 1 Stk. | Avocado |
| 1 Stk. | Bio Zitrone, klein |
| 1 EL | Honig |
| 1 TL | Honig |
| 4 EL | Olivenöl |
| 1 EL | ♦ Grill Smoked |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer bunt ganz |
| 1 | Schuss dunkler Balsamicoessig |
| 1 | Handvoll Vogerlsalat |

- 1 Für den Tomatenburger werden im ersten Schritt die Tomaten waagrecht gedrittelt. Nun wird die mittlere Scheibe fein gewürfelt. Den Knoblauch fein pressen. Die Würfelchen mit dem gepressten Knoblauch, einer Prise Salz, Pfeffer und 1 TL Honig gut verrühren.
- 2 Nun wird die rote Zwiebel geschält und in feine Ringe geschnitten. In einer Pfanne mit 1 EL Honig karamellisieren und mit dem dunklen Balsamico ablöschen.
- 3 Als nächstes die Marinade für die Grillkäse Patties zubereiten. Dafür das Olivenöl mit 1 EL der Kotányi GRILL Smoked Gewürzmischung verrühren und die Patties damit gleichmäßig bestreichen.
- 4 Den Käse am Grill oder in der Pfanne zubereiten. Die Avocado halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden und mit etwas Saft der Zitrone beträufeln.
- 5 Die untere Tomatenhälfte nun mit Vogerlsalat, Avocados und den Grillkäse Patties belegen. Mit den karamellisierten Zwiebeln toppen und den Deckel aufsetzen.
- 6 Damit die Burger nicht umfallen, mit einem Spieß fixieren und mit der Tomatensalsa anrichten.

TIPP: Als Beilage eignen sich zum Beispiel Süßkartoffeln mit der Spice up my Potato Gewürzmischung.

