

# VEGETARISCHER BURGER MIT ZIEGENKÄSE, HONIG, FEIGE UND WILDKRÄUTERSALAT

## ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet  
Sensational Burger  
4 Brioche Burger Brötchen  
100 g Ziegenkäse  
3 TL Honig  
4 Feigen (frisch)  
100 g Frischkäse  
1 Limette  
2 TL Mayonnaise  
100 g Wildkräutersalat  
Salz und Pfeffer

 4 PORTIONEN

 35 MIN

 MITTEL

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

### 1. Sensational Burger Patties braten

Die Garden Gourmet Sensational Burger Patties salzen und in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

### 2. Käse auf den Patties verteilen

Den Käse zusammen mit dem Honig auf den Patties verteilen. Mit einem Deckel die Pfanne abdecken und den Käse kurz schmelzen lassen.

### 3. Zubereitung Zutaten

Den Frischkäse mit der Schale und dem Saft der Limette vermischen, nachfolgend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 4. Zubereitung Burger Buns

Burger Buns halbieren und toasten.

Die Unterseite der Burger Buns mit Mayonnaise und die Oberseite mit der Frischkäsemischung bestreichen.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Den Salat auf die Unterseite geben und mit dem Pattie, den geschnittenen Feigen und der oberen Hälfte des Burger Buns vollenden.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**