

Gourmet-, Cheeseburger“ mit gegrilltem Gemüse

Zutaten (2 Stück)

Für die Burgerbrötchen:

450 g Mehl Typ "550"
50 g Dinkel- oder Vollkornmehl
1 Ei
200 ml Wasser
1 Hefewürfel
4 EL Milch
35 g Zucker
1 TL Salz
80 g Butter



Für den Burger:

2 ROUGETTE Grillkäse (nach Wahl)
4 Salatblätter (Romana oder Eissalat)
Rucola
1 Tomate
1 Zucchini
1 Aubergine
Sprossen (z.B. Radieschen)
BBQ Sauce nach Wahl

Zubereitung

Grill vorbereiten und anheizen

1. Die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Anschließend mit Butter, Zucker und 50 g Mehl zu einem Vorteig verkneten und an einem warmen Ort abgedeckt für 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Während der Brötchenteig ruht, kann man bereits das Gemüse vorbereiten: Die Zucchini, die Tomate und die Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Aubergine und Zucchini auf dem Grillrost oder im Ofen einige Minuten rösten und zusammen mit den Tomatenscheiben beiseitestellen.

3. Nun den aufgegangenen Vorteig mit den restlichen Teig-Zutaten Mehl, Wasser, Salz und Ei zu einem festen Hefeteig verkneten. Falls nötig, etwas mehr Mehl zugeben.
4. Aus dem Teig kleine Brötchen Formen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad goldbraun aufbacken, halbieren und erkalten lassen.
5. Den Rougette Grillkäse direkt auf dem Rost unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung grillen.
6. Die Brötchenhälften und das gegrillte Gemüse auf dem Grill kurz mit erwärmen.
7. Den Burger klassisch mit den Salaten, dem Grillkäse, dem Gemüse und den Sprossen aufbauen.

Tipp: Dazu passt BBQ-Sauce und Nachos.