



## ROUGETTE Cremiger Grillkäse Burger

### Zutaten für 2 Personen:

**2 ROUGETTE Cremiger**

**Grillkäse Natur 2 x 90 g**

**(Sorten nach Wahl)**

30 g Blattsalat

2 Pflanzliche Burger-Patty

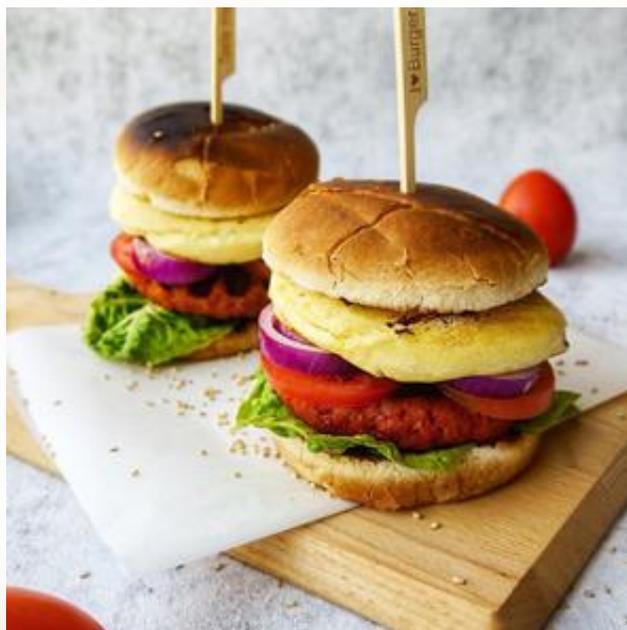
2 Burger-Brötchen

1 Tomate

1 Rote Zwiebel

1 EL Kokosöl

Etwas Ketchup



### Zubereitung:

1. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Salat abbrausen und in mundgerechte Stücke zerpfeifen.
2. Patties nach Packungsanweisung bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten grillen. ROUGETTE Cremiger Grillkäse von beiden Seiten mit der Gabel einstecken und 6-9 Minuten auf dem Grill oder in einer Grillpfanne ebenfalls von beiden Seiten grillen.
3. Burger-Brötchen halbieren, Schnittflächen auf dem Grill oder in der Pfanne kurz anrösten. Auf die unteren Hälften je einen Löffel Ketchup verteilen. Mit Salat, Burger-Patty, Tomaten, ROUGETTE Cremigen Grillkäse und Zwiebeln belegen. Nach Belieben leicht salzen. Zweite Brötchenhälfte auflegen und servieren.