



Gemüseburger



20 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

| | |
|-------------|--|
| 0,5 Stk. | Aubergine, in einen halben Zentimeter dicke Scheiben geschnitten |
| 0,5 Stk. | Zucchini, in einen halben Zentimeter dicke Scheiben geschnitten |
| 1 | Paprika rot, halbiert, entkernt und geschält |
| 1 | Paprika gelb, halbiert, entkernt und geschält |
| | Olivenöl zum Braten |
| 6 | Knoblauchzehen |
| | Salz |
| 12 Scheiben | Rupp Sandwich Scheiben mit Gouda oder Rupp Cheddar Chili |
| 4 EL | Rupp Feinster Streich mit Gouda |
| 2 EL | Basilikum Pesto |
| 4 | Burger Buns |

Zubereitung

- 1 Auberginen, Zucchini, Paprika rot und gelb nach und nach mit Olivenöl und Knoblauch in einer Pfanne braten; mit Salz würzen.
- 2 Währenddessen Rupp Feinster Streich mit Gouda und Basilikum Pesto vermischen.
- 3 Buns auf der Schnittfläche kurz rösten und mit Gouda - Basilikumcreme bestreichen.
- 4 Abwechselnd mit Gemüse und Käse Scheiben belegen.
- 5 Im auf 170° C vorgeheiztem Backrohr oder Sandwichmaker solange erhitzen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Wir wünschen guten Appetit!
 Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte