

Veggie- Burger

mit Grillkäse und
Mango-Chili-Salat



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

- 4 Blätter Römersalat
- 4 Brioche Burger Buns
- 4 Grillkäse
- 2 EL Bratöl

Für die Ingwer-Mayonnaise:

- 1 Stück Ingwer 2x3 cm
- 1 Bio-Limette
- 180 g Mayonnaise
- 1,5 EL Sojasoße

Für den Mango-Chili-Salat:

- 1 Mango
- 1 Avocado
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Chilischote
- ½ Bund Minze
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für die Ingwer-Mayonnaise Ingwer schälen und fein reiben. Limette heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und beiseitestellen. Ingwer, Limettenabrieb, Mayonnaise und Sojasoße in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab homogen pürieren.
2. Für den Mango-Chili-Salat die Mango schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel pellen und fein würfeln. Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, die Samen entfernen und ebenfalls fein schneiden. Minze waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Alle Zutaten miteinander

- vermengen, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Grill anheizen. Salatblätter waschen und trocken schütteln. Brioche Burger Buns im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft 5 Minuten aufbacken. Eine Grillpfanne mit Öl einpinseln, Grillkäse hineingeben und für je 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun grillen.
4. Die untere Briochehälfte mit Ingwer-Mayonnaise bestreichen, Salatblatt und Grillkäse auflegen, mit Mango-Chili-Salat toppen und die obere Briochehälfte aufsetzen.