



# VEGETARISCHER BURGER

## MIT GRILLGEMÜSE, ZIEGENFRISCHKÄSE UND TOMATENKONFITÜRE

### ZUTATEN

#### Für Tomatenkonfitüre:

- 1 großer Schluck **frisches Veltins**
- 6 **Tomaten**
- 2 **Schalotten**
- 1 **Knoblauchzehe**
- 1 **El. Zucker**
- 1 **Limette**
- 1/2 **Vanillestange**
- 1 kleines Stück **Zimtrinde**
- Salz und schwarzer Pfeffer** aus der Mühle

#### Für das geröstete Brot

- 4 dicke Scheiben **Landbrot**
- 1 **Knoblauchzehe**
- 2 **El. Olivenöl**
- Salz und schwarzer Pfeffer** aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

#### Tomatenkonfitüre mit Vanille und Zimtrinde

Die Tomaten vierteln, vom Kerngehäuse befreien, die Haut abschneiden und grob würfeln. Die Schalotten schälen und fein würfeln und die Knoblauchzehe leicht andrücken. Die Vanillestange längs halbieren und das Mark herauskratzen und die Haut der Limone so abreiben, dass das bittere Weiße der Schale an der Frucht verbleibt.

Den Zucker auf dem Feuerring (Alternativ in einem Topf) honigfarben karamellisieren, die Vanillestange dazugeben, kurz anschwitzen, Thymian, Rosmarin, Knoblauchzehe, Tomaten- und Schalottenwürfel dazugeben, den Saft der halben Limette ausquetschen und zusammen mit der Limettenschale dazugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit frischem Veltins ablöschen.

#### Geröstetes Brot

Den Grill mit der Knoblauchzehe einreiben und das Brot darauf von beiden Seiten leicht rösten. Jetzt das Olivenöl dazugeben, das Brot darin kurz weiterrösten und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten vorsichtig würzen.





# VEGETARISCHER BURGER

## MIT GRILLGEMÜSE, ZIEGENFRISCHKÄSE UND TOMATENKONFITÜRE

### ZUTATEN

#### Für den gebratenen Ziegenkäse:

2 El. **Olivenöl**

2 große Scheiben gereifter **Ziegenfrischkäse**

2 Tl. **Honig**

Je eine Msp. **Thymian und Rosmarin**,  
fein gehackt

**Salz und schwarzer Pfeffer** aus der Mühle

#### Für das gegrillte Gemüse:

4 große **Paprikaecken**

4 Stangen **grüner Spargel**

4 Scheiben **Aubergine**

2 Stangen junger **Lauch**

4 El. **Fenchel** in feinen Streifen

1 El. fein gehacktes **Fenchelgrün**

1 **Knoblauchzehe**

Je ein Zweig **Thymian und Rosmarin**

2 El. grob gehobelter **Parmesan**

4 Scheiben **Tomate**

**Salz und schwarzer Pfeffer** aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

#### Gebroter Ziegenkäse

Den Käse mit dem Honig von beiden Seiten einreiben, mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und mit dem Olivenöl auf dem Grill von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den Käse wendet man am einfachsten mit einem flachen Spachtel.

#### Gegrilltes Gemüse

Vom grünen Spargel das untere Viertel abbrechen, den jungen Lauch von der Wurzel befreien und halbieren. Den Knoblauch in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit den Paprikaecken, dem Spargel, den Auberginenscheiben und dem Fenchel in etwas Olivenöl grillen, den Parmesan, Thymian, Rosmarin und das Fenchelgrün dazugeben, alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und warmstellen.

Zusammen mit dem Brot, den Tomatenscheiben, dem Käse und der Tomatenkonfitüre zwei schöne, hohe Burger zusammenbauen und möglichst zügig servieren.

