

Rezeptidee

Mini-Burger mit Hummus und Peperoni



Zutaten Für für 8 Mini-Burger

- 8 Kugeln Alnatura Mozzarella-Minis (125 g)
- 2 Alnatura Origin Peperoni
- 6 Cocktailtomaten
- 2 Alnatura Black-Bean-Cashew-Burger (gekühlt, 160 g)
- 2 Alnatura Toastbrötchen (130 g)
- 8 TL Alnatura Hummus Classic

Tipp:

Die Mini-Burger lassen sich nach Lust und Laune abwandeln. Statt Hummus kann man auch Pesto oder Mayonnaise verwenden, und wer keine Peperoni mag, nimmt einfach halbierte Oliven oder etwas Rucola.

Zubereitung: 10 Min. + 10 Min. Grillzeit

Mozzarella-Kugeln in einem Sieb abtropfen lassen. Peperoni ebenfalls abtropfen lassen und in je vier Stücke schneiden, das Stielende dabei entfernen. Cocktailtomaten waschen, trocknen und längs in Scheiben schneiden.

Black-Bean-Cashew-Burger und Toastbrötchen auf dem Grill bei mittlerer Hitze 3–5 Min. grillen. Burger anschließend wenden, Mozzarella-Kugeln auf der Oberseite verteilen und weitere 3–5 Min. grillen.

Toastbrötchen vierteln und jedes Viertel mit 1 TL Hummus bestreichen. Black-Bean-Cashew-Burger ebenfalls vierteln und je auf eine Unterseite der Toastbrötchen-Viertel legen. Tomatenscheiben und Peperoni darauf verteilen und zum Schluss die Toastbrötchen-Oberseiten auflegen.

Jeweils einen Zahnstocher oder Metallspieß hineinstecken, damit der Burger besser zusammenhält.