

## Ziegenkäse Burger | getrocknete Tomate | Preiselbeer-Relish



### Zubereitung

Pinienkerne anrösten, hacken, Thymianblätter abstreifen und hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen. Ziegenkäserolle in gleichmäßig große Scheiben (8 Stück á 25g) schneiden. Das getaute Burgerbrötchen ca. 2 Minuten bei 180°C fertig backen. Den Ziegenkäse mit dem Agavensirup beträufeln und kurz erhitzen.

### Anrichten

Die getrockneten Tomaten auf das Burgerbrötchen legen, darauf den Ziegenkäse anrichten, mit den gehackten Pinienkernen und dem Thymian bestreuen, Relish aufträufeln. Alles mit dem Spieß fixieren.

#### 1 Fingerfood-Spieß „Pearl“

Kategorie:



#### 25 g Getrocknete Tomate Basilikum

Kategorie:



### Allergene

Schwefeldioxid/Sulfite, Gluten, Milch und/oder Laktose, Weizen, Sesamsamen

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Antioxidationsmittel

### Zutatenliste (1 Portion)

#### 25 g Ziegenweichkäse Rolle

Kategorie: Kühltheke - Molkereiprodukte & Eier



#### 1 Mini-Hamburger-Brötchen

Kategorie: Tiefkühl - TK Eis, Backwaren & Desserts



#### 1 g Pinienkerne

Kategorie: Zutaten - Backwaren & Backzutaten



#### 2 g Agavensirup

Kategorie: Frühstück - Backwaren & Aufstrich



#### 0,5 g Thymian

Kategorie: Obst & Gemüse - Kräutergarten



#### 5 g Preiselbeer Relish

Kategorie: Zutaten - Soßen, Dressings & Dips



#### 1 Hamburger Box Mini

Kategorie: Non Food - Küche, Bar & Deko

