

Mit MEGGLE Grillknödel

Brotloser Grillknödel-Burger



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

- 1 Packung MEGGLE Grillknödel Klassik
- Burgersoße nach Belieben
- Pflücksalat nach Wahl
- Grüner Salat nach Wahl
- Rauke oder Rucola
- 2 große Tomaten
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Aubergine
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- Holzspieße zum Fixieren



Zubereitung:

Den gesamten Salat waschen und gut abtropfen lassen.

Die Tomaten, Zwiebel und die Aubergine in Scheiben schneiden.

Die in Scheiben geschnittene Aubergine mit Öl einreiben, salzen, pfeffern und auf dem Grill oder in einer Pfanne von beiden Seiten grillen oder braten. Die MEGGLE Grillknödel Klassik auf einem gut vorgeheizten Grill beidseitig für ca. 2 – 3 Minuten goldbraun grillen. Alternativ können sie auch in einer antihafbeschichteten Pfanne mit etwas Öl für ca. 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun angebraten werden.

Für das Salatbett den Pflücksalat und den grünen Salat auf einem passenden Teller oder Holzbrett anrichten. Darauf die gegrillte Aubergine, die Tomaten und die Zwiebeln verteilen. Nun können auch schon die fertigen Grillknödel darauf gelegt werden. Mit einer beliebigen Burgersoße den Burger verfeinern.

Zum Schluss den Grillknödel-Burger mit Rucola oder etwas Rauke toppen, alles mit einem Holzspieß fixieren und schmecken lassen!

