

REZEPT

Grill-Rezept: Caprese-Burger oder Veggie-Bempf

Leckerer Grill-Rezept für Vegetarier und alle Fans der mediterranen Küche: Aus dem Grill-Bempflinger mit mediterranem Gewürzpesto lässt sich ein leckerer, herzhafter Caprese-Burger zaubern.



Zubereitungszeit: 5 min Vorbereitung + Grillen je nach Belieben

Zutaten für 1 Portion:

- 1 Grill-Bempflinger Mediterran
- 3-4 Mini-Rispen Tomaten
- 1 Mozzarella
- 2 EL Pesto
- ein paar Basilikumblätter

Zubereitung:

1. Grill-Bempflinger von oben senkrecht fächerartig bis zur Hälfte einschneiden.
2. Mozzarella und Tomaten in Scheiben schneiden. Die Mozzarella- und Tomaten-Scheiben abwechselnd in den eingeschnittenen Grill-Bempflinger einstecken.
3. Pesto zum Schluss darauf verteilen.
4. Grill-Bempflinger indirekt grillen (= Grillgut nicht direkt über die Hitzequelle legen), bis der Mozzarella schön verläuft.
5. Die Basilikumblätter nach dem Grillen fächerartig einstecken.

Tipp: Der Caprese-Burger wird auf dem Grill schön kross und schmeckt auch als Vorspeise sehr lecker – nicht nur für Vegetarier.

Wir wünschen einen guten Appetit!