

**TIPP:** Verwenden Sie besonders milde Peperoni oder ersetzen Sie diese durch rote Paprika.



## Pumpkin Burger mit Ziegenkäse, Kürbis und Preiselbeeren

Für 10 Burger:  
.....

**10 Pumpkin Burger, Art. 2395**  
**5 Ziegenkäserollen**  
**in je 6 Scheiben**  
**100 g Honig**  
**2 Limetten, Saft und Abrieb**  
**150 g Naturjoghurt 3,5 % Fett**  
**300 g Preiselbeeren, geliert**  
**850 g Hokkaidokürbis**  
**1 Bund Minze, gehackt**  
**1 Bund Petersilie gehackt**  
**5 Kästchen Shiso Kresse, gehackt**  
**10 Blätter Lollo Bianco**  
**10 rote Peperoni, in Ringen**  
 .....

- 1 Die Pumpkin Burger Buns auftauen lassen, in zwei Hälften teilen und die Schnittflächen kurz auf dem Grill oder in einer Pfanne rösten. Ein Drittel des Kürbis mit einem Sparschäler in feine Scheiben, den Rest in dünne Spalten schneiden. Bei 240 °C im Ofen rösten. Dann den Ziegenkäse mit Honig beträufeln und im Ofen karamellisieren lassen.
- 2 Preiselbeeren, Joghurt, Limettensaft sowie Abrieb mit etwas Salz zu einer Burgersauce vermengen und auf die Buns streichen. Mit Salat, Kürbis, Peperoni, Ziegenkäse und Kräutern belegen, abschließend den Deckel aufsetzen.