Ziegenkäse-Burger mit Feigen

4 Packung WIESENHOF Chicken Schmiede Big Burger
2 EL Feigenkonfitüre
2 TL Senf
1-2 EL Orangensaft
1/2 Kopf Romanasalat
2 frische Feigen
1 Zweig Rosmarin
4 dünne Scheiben Ziegenkäserolle (à 30 g)
4 EL Schmand
4 Burgerbrötchen

Schritt 1

Feigenkonfitüre mit Senf und Orangensaft glattrühren. Salat waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Feigen waschen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen fein hacken.

Schritt 2

Burger Patties von beiden Seiten grillen. Ziegenkäsescheiben darauf legen und durch die Hitze anschmelzen lassen. Burgerbrötchen halbieren, auf dem Grill kurz anrösten.

Schritt 3

Brötchenunterseiten mit Schmand bestreichen. Salat, Burger Patties und Feigenscheiben darauf legen. Feigen-Senf-Soße darüber verteilen. Mit Rosmarin bestreuen, Brötchendeckel auflegen und servieren.