

# Zerggl BURGER

🕒 15 min.

👩🍳 leicht

👤 4



## Das brauchst Du:

1 Packung **PRESSKNÖDEL** oder Du machst sie Dir selbst mit unserem Pressknödel-Rezept im Rezeptheft „Käse-Edition“,  
4 Stück Burger-Buns nach Wahl, grüne Salatblätter, Tomaten,  
ausreichend **SAUERRAHM-KRÄUTER-GENUSS-DIP**

➡ Rezept findest Du im Rezeptheft „Sauerrahm-Edition“

## So machst Du's:

Nimm die Pressknödel aus der Verpackung und erwärme sie direkt am Grill. Falls Du Pressknödel lt. Rezept selber machen möchtest, einfach nach Rezept zubereiten und vor dem Genuss nochmal auf den Rost legen. Den Burger-Belag kannst Du Dir natürlich selber individuell zusammenstellen.

Wir nehmen gerne grünen Salat, Tomaten und natürlich den leckeren Sauerrahm-Kräuter-Genuss-Dip. Passt perfekt zu den vegetarischen Käsepatties.

## Genuss-Tipp:

Bei uns im Zillertal werden die Pressknödel, die Du ja sicherlich schon von der Pressknödelsuppe kennst, auch „Zerggl“, oder „Beda“ genannt. Übrigens kannst Du Zerggl ganz leicht einfrieren, wenn Du eine große Menge gemacht hast. Und mit unseren bereits vorgekochten Knödelvariationen steht auch einer spontanen Grillerei nichts mehr im Weg.