



Veggieburger à la Caprese

mit Champignonpatty und buntem Salat



ca. 25min



3-4 Personen

Wer liebt sie nicht, die klassische Kombination aus frischer Tomate, aromatischem Basilikum und cremigem Mozzarella? Sie alle dürfen heute, ergänzt um Zucchini und Pinienkerne, den saftigen Burger begleiten. Das leckere Champignonpatty wird übrigens ganz ohne Zusatz von Aromen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern in den Niederlanden produziert und schmeckt einfach großartig!

- 1 Mozzarella ⁷
- 3 Tomaten
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 20g Pinienkerne
- 4 Champignon-Burgerpattys ^{3,7}
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam

1,7,11,13

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7),
Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 600kcal, Fett 34.1g,
Kohlenhydrate 48.7g, Eiweiß 23.5g



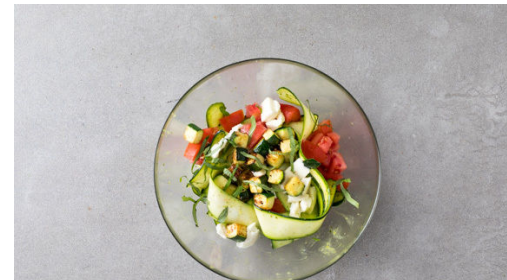
Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, **8 Scheiben** beiseitelegen, die **restlichen Scheiben** würfeln. **8 Tomatenscheiben** abschneiden, ebenfalls beiseitelegen und die **restlichen Tomaten** würfeln. Die **Zucchini** mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden, das **Kerngehäuse** auslassen und in Würfel schneiden.



Jedes **Patty** mit **2 Scheiben Mozzarella** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Zucchiniwürfel** um die **Pattys** verteilen und alles 2-3Min. abgedeckt braten. Die **Brötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken.



Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Ca. **5 Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und beiseitelegen. Das **restliche Basilikum samt Stängeln** mit 4EL Olivenöl, 2EL Wasser und dem **Knoblauch** in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. 1 Prise Zucker abschmecken.



Die **Zucchini**streifen mit dem **geschnittenen Basilikum** sowie den **Tomaten-, Zucchini- und Mozzarella**würfeln, **2-3EL Kräuteröl** und **1-2EL Essig** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Burgerpattys** in derselben Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. anbraten.



Die **Brötchen** mit dem **restlichen Kräuteröl** bestreichen und nach Geschmack mit den **Pattys**, den **Tomatenscheiben** und einigen **Pinienkernen** belegen. Den **Salat** mit den **restlichen Pinienkernen** garnieren und zu den **Burgern** servieren.