



Portobelloburger mit Röstzwiebeln

dazu Süßkartoffelchips und Dip



30-40min



2 Personen

Saftige Portobello-Pilze, ein cremiges Pesto mit Sonnenblumenkernen, frische Tomaten und Rucola sowie krosse Zwiebelringe sind der köstliche Belag für die feinsten Veggieburger, die du heute mit knusprigen Süßkartoffelchips und einem cremigen Dip servierst. Wir wünschen frohes Schlemmen!

- 1 Süßkartoffel
- 25g Sonnenblumenkerne
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 20g Basilikum & Petersilie
- 2 Portobello-Pilze
- 1 Zwiebel
- 100g Rucola
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}

- 2EL Mayonnaise ³
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe

Energie 1050kcal, Fett 77.6g,
Kohlenhydrate 68.5g, Eiweiß 20.4g



4. Zwiebelringe braten

2. Pesto zubereiten

5. Salat vorbereiten

3. Pilze garen

6. Dip zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(c50c8b7b2cc2cf9ff925edec0ee94c0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8bed43dc33ecdde61e2f76c8f5517125_img.jpg\)](#) [!\[\]\(047f882704cdc566325d0a83645d692e_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**