



## BBQ-Pilze im Burgerbrötchen

mit Karotten-Sellerie-Salat



30-40min



3-4 Personen

BBQ muss nicht immer Fleisch sein! Ganz im Gegenteil, diese Burger haben es in sich: die Pilze werden in einer deftigen Sauce gebraten, dazu gibt es zartschmelzenden Gouda, frische Tomaten und einen knackigen Salat aus Sellerie, Karotten und Senf.

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Becher Joghurt 7
- 1 Knollensellerie 9
- 1 Packung Karotten
- Frische Petersilie
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Packung Gouda
- 6 Burgerbrötchen mit Sesam
- 2 Packungen mittelscharfer Senf 10
- 2 Tomaten
- 3 Packungen BBQ-Sauce 9,10

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Grillfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 640kcal, Fett 22.2g, Kohlenhydrate 103.7g, Eiweiß 30.5g



**1. Pilze schneiden**

Den Grillofen auf 250°C vorheizen. Die **Pilze** mit einem feuchten Küchenkrepp oder einer Bürste putzen und in feine Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



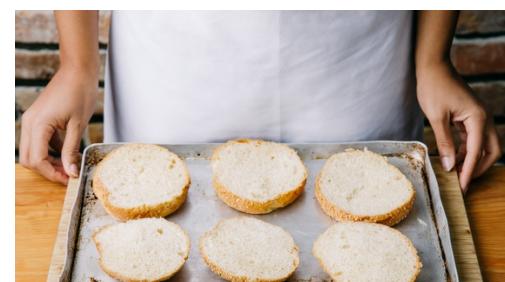
**4. Salat mischen**

Inzwischen den **Joghurt** mit dem **Senf**, 1-2EL Olivenöl, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Das **geraspelte Gemüse** und die **Petersilie** untermischen, ggf. nochmal mit Salz und Pfeffer nachschmecken und vorerst zur Seite stellen.



**2. Sellerie reiben**

Die **Karotten** und den **Knollensellerie** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Petersilie mit Stängel** fein hacken. Die **Tomaten** ebenfalls in feine Scheiben schneiden.



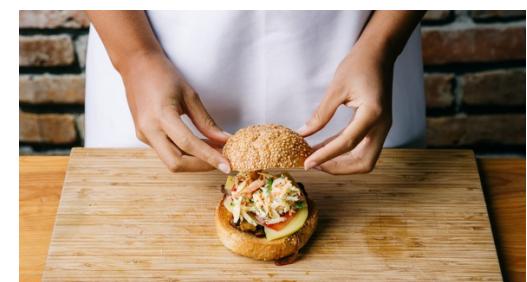
**5. Brötchen aufbacken**

Die **Burgerbrötchen** halbieren, auf einem Backblech oder Rost im Grill für ca. 1-2Min. goldgelb rösten.



**3. Pilze anbraten**

Die **Pilze** ohne Öl für ca. 5-8 Min. in einer großen Pfanne anbraten, bis sie Wasser auslassen. Dann die **Zwiebeln** hinzufügen und für weitere ca. 1-2Min. mitbraten, von der Hitze nehmen und gut mit der **BBQ-Sauce** vermischen.



**6. Burger bauen**

Zum Schluss die **BBQ-Pilze** auf den **Brötchen** verteilen, mit **Käse**, **Salat** und **Tomatenscheibe** nach Geschmack belegen. Mit **restlichem Salat** servieren.