



Veggieburger à la Caprese

mit Champignonpatty und buntem Salat



ca. 25min



2 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 ³
- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 15g Pinienkerne
- 2 Champignon-Käse-Pattys ^{1,3}
- 2 Burgerbrötchen ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

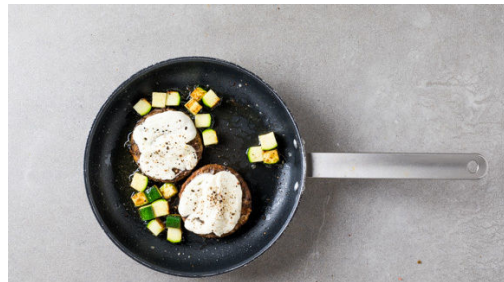
- Backofen
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 696kcal, Fett 44.4g,
Kohlenhydrate 47.8g, Eiweiß 26.6g



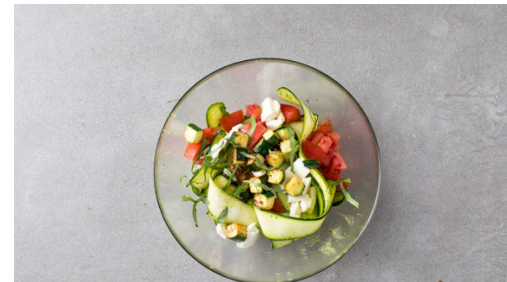
Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, **4 Scheiben** beiseitelegen, die **restlichen Scheiben** würfeln. **4 Tomatenscheiben** abschneiden und beiseitelegen. Die **übrige Tomate** und die **zweite Tomate** würfeln. Die **Zucchini** mit einem 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. **3 Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und beiseitelegen. Das **restliche Basilikum samt Stängeln** mit 2EL Olivenöl, 1-2EL Wasser und der **½ des Knoblauchs oder mehr nach Geschmack** in einem hohen Gefäß pürieren. Das **Kräuteröl** mit Salz, Pfeffer und ggf. 1 Prise Zucker abschmecken.



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



Die **Pinienkerne** in einer mittelgroßen 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.