



Burger à la Caprese

mit Champignon-Käse-Patty und Zuccinissalat



ca. 20min



2 Personen

Ein vegetarischer Burger vom Feinsten: Der klassische Caprese-Mix mit Mozzarella steht dem saftigen Champignon-Käse-Patty ausgezeichnet. Mit aufs weiche Brötchen dürfen noch ein aromatisches Basilikumöl und angeröstete Mandelblättchen. Dass nicht alles zwischen zwei Brötchenhälften passt, ist dabei gar nicht schlimm. Mit rohen Zuccinischeiben wird flugs ein köstlicher Beilagensalat daraus!

- 1 Mozzarella ³
- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 25g Mandelblättchen ⁴
- 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

Mit den übrigen Mandeln z. B. das nächste Müsli verfeinern.

Eier (1), Gluten (2), Milch (3),
Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 685kcal, Fett 43.0g,
Kohlenhydrate 47.9g, Eiweiß 26.6g



1. Zutaten vorbereiten

4. Käse schmelzen

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 3-5Min. im Ofen aufbacken.



2. Kräuteröl zubereiten

5. Salat zubereiten

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.



3. Pattys braten

6. Burger belegen

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