



Burger à la Caprese

mit Champignon-Käse-Patty und Zuccinissalat



ca. 20min



3-4 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
- 3 Tomaten
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 25g Mandelblättchen ⁴
- 4 Champignon-Käse-Pattys ^{1,3}
- 4 Burgerbrötchen ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 591kcal, Fett 36.0g,
Kohlenhydrate 46.1g, Eiweiß 20.7g



1. Zutaten vorbereiten

4. Käse schmelzen

2. Kräuteröl zubereiten

A top-down view of a glass bowl containing a colorful salad. The salad features spiralized zucchini, diced tomatoes, and small white cubes, garnished with green herbs. The bowl is set against a light gray background.

5. Salat zubereiten

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.