



Superfix: Briocheburger à la Caprese

mit Champignon-Käse-Patty und Zuccinialat



ca. 25min



3-4 Personen

Wer liebt sie nicht, die klassische Kombination aus frischer Tomate, aromatischem Basilikum und cremigem Mozzarella? Sie alle dürfen heute, ergänzt um Zucchini und Mandeln, den saftigen Burger begleiten. Das leckere Champignon-Käse-Patty wird übrigens ganz ohne Zusatz von Aromen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern in den Niederlanden produziert und schmeckt einfach großartig!

- 1 Mozzarella ⁷
- 3 Tomaten
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 25g Mandelblättchen ¹⁵
- 4 Champignon-Käse-Pattys ^{3,7}
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 618kcal, Fett 39.8g,
Kohlenhydrate 45.5g, Eiweiß 21.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, **8 Scheiben** beiseitelegen, die **restlichen Scheiben** würfeln. **8 Tomatenscheiben** abschneiden, ebenfalls beiseitelegen und die **restlichen Tomaten** würfeln. Die **Zucchini** mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden, das **Kerngehäuse** auslassen und in Würfel schneiden.



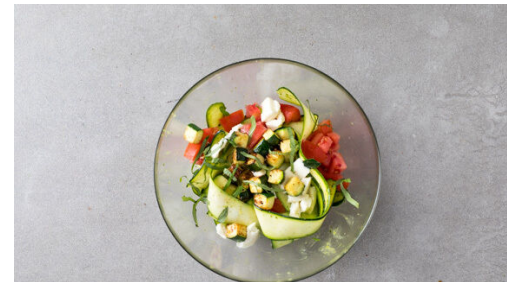
4. Käse schmelzen

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

Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Ca. **5 Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und beiseitelegen. Das **restliche Basilikum samt Stängeln** mit 4EL Olivenöl, 2EL Wasser und dem **Knoblauch** in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. 1 Prise Zucker abschmecken.



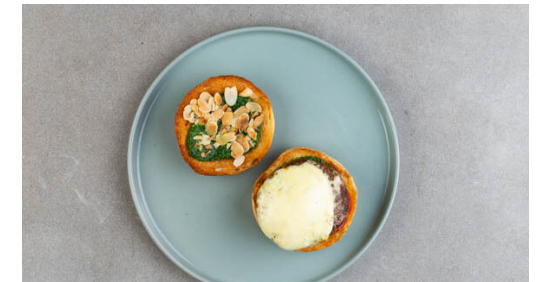
5. Salat zubereiten

Die **Zucchini**streifen mit dem **geschnittenen Basilikum** sowie den **Tomaten-, Zucchini- und Mozzarella**würfeln, **2-3EL Kräuteröl** und **2EL Essig** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pattys braten

Die **Mandelblättchen** in einer großen 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.



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.