



Portobello-Pilzburger mit Brie und Schalotten

dazu Coleslaw und getrüffelte Ofenkartoffeln



40-50min



3-4 Personen

Saftige Portobello-Pilze mit fruchtigen Tomaten und cremigem Brie kombiniert, karamellisierte Schalotten sowie ein würziger Rotkohl-Apfel-Salat sind der ideale Belag für diesen De-luxe-Burger. Die Ofenkartoffeln, die du als Beilage servierst, werden heute herrlich mit einem köstlichen Trüffelöl verfeinert, damit das schicke Festmahl auch zu einem einzigartigen Schlemmergenuss wird. Burger essen war noch nie so kaiserlich!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Schalotten
- 2 Stücke Rotkohl
- 2 grüne Äpfel
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 4 Portobello-Pilze
- 5g Thymian
- 2 Packungen Brie ⁷
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 4 Brìoché-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 2 Päckchen Trüffelöl

- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

Energie 1010kcal, Fett 55.2g,
Kohlenhydrate 98.1g, Eiweiß 30.1g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 1EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer einreiben, dann ca. 20Min. im Ofen backen.



4. Pilze backen

Die **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen und die Hitze auf 220°C (200°C Umluft) reduzieren. Die **Kartoffeln** mit der **Gewürzmischung** vermischen. Die **Pilze** mit den Lamellen nach unten auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit 1EL Olivenöl beträufeln. Den **Thymian** auf den **Pilzen** verteilen. Mit den **Kartoffeln** ca. 5Min. im Ofen backen.



2. Schalotten braten

Inzwischen die **Schalotten** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Zucker und Salz bei mittlerer Hitze ca. 15Min. goldbraun braten. Ggf. etwas Wasser hinzugeben, um Bratsatz zu lösen. Mit 2EL Balsamicoessig ablöschen und weiterbraten, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



5. Zutaten vorbereiten

Währenddessen den **Brie** in dünne Scheiben schneiden. Die **getrockneten Tomaten** grob schneiden. Die **Pilze** aus dem Ofen nehmen, den **Thymian** entfernen und die **Pilze** umdrehen. Die **Tomaten** gleichmäßig in die **Pilze** verteilen, mit der **½ des Bries** belegen und die **Pilze** weitere 5Min. im Ofen backen.



3. Coleslaw vorbereiten

2EL Essig, 1EL Olivenöl, 2TL Senf und ½TL Salz zu einem Dressing verrühren. Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden, hinzugeben und mit den Händen massieren. Die **Äpfel** raspeln und mit dem **Rotkohl** vermengen. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Brötchen toasten

Die **Brötchen** aufschneiden. Die **unteren Hälften** mit dem **übrigen Brie** belegen und **alle Hälften** 3–5Min. backen, bis die **Brötchen** getoastet sind und der **Brie** geschmolzen ist. Die **Kartoffeln** mit dem **Trüffelöl** beträufeln. Die **Brötchen** mit dem **Coleslaw**, den **Pilzen** und den **Schalotten** belegen und mit dem **übrigen Coleslaw** und den **Kartoffeln** servieren.