



Superfix: Briocheburger à la Caprese

mit Champignon-Käse-Patty und Zuccinialat



ca. 20min



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 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
- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 25g Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Champignon-Käse-Pattys ^{3,7}
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 753kcal, Fett 50.3g,
Kohlenhydrate 48.2g, Eiweiß 29.2g



1. Zutaten vorbereiten

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.



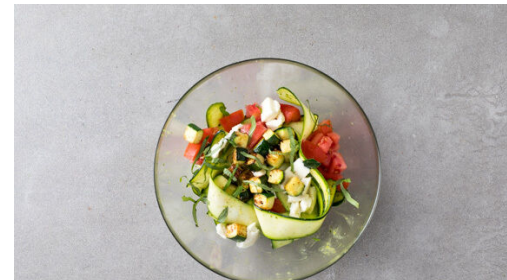
4. Käse schmelzen

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. **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.



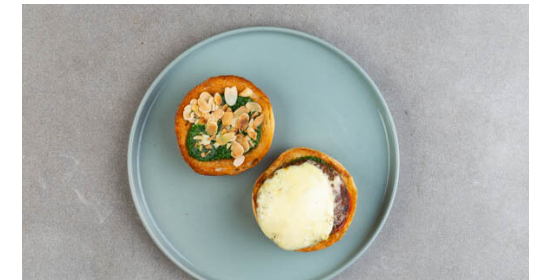
5. Salat zubereiten

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

Die **½ der Mandelblättchen** 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.



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.