



Burger à la Caprese

mit Champignon-Käse-Patty und Zuccinialat



ca. 20min



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 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

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.