



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 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 4 Portobello-Pilze
- 5g Thymian
- 2 Pck. Brie ²
- 2 Pck. getrocknete Tomaten
- 4 Burgerbrötchen ¹
- 2 Pck. Trüffelöl

- 2TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig
- Balsamicoessig ⁴

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

Allergene
Gluten (1), Milch (2), Senf (3),
Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1062kcal, Fett 58.6g,
Kohlenhydrate 100.2g, Eiweiß 31.2g



1. Kartoffeln backen

4. Pilze backen

A black frying pan is shown from a top-down perspective, resting on a light-colored, textured surface. The pan contains a mixture of golden-brown, fried onions and a pool of dark oil. The onions are scattered across the bottom of the pan, with some pieces appearing more clustered than others. The oil is visible as a dark, reflective layer on the surface of the pan. The handle of the pan is visible on the right side, extending outwards.

2. Schalotten braten

A photograph of two small, round, golden-brown cakes resting on a parchment-lined baking tray. Each cake is topped with a square pat of butter and several small, dark chocolate chips. The parchment paper is light brown and shows some oil stains around the cakes. The tray has a dark, possibly metal, rim.

5. Zutaten vorbereiten

3. Coleslaw vorbereiten

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.