



Caprese-Burger mit Champignon-Käse-Patty

mit Mandeln und Zucchini Salat



ca. 20min



2 Personen

Ein vegetarischer Burger vom Feinsten: Der klassische Caprese-Mix mit extraviel Mozzarella für noch mehr Protein steht dem saftigen Champignon-Käse-Patty ausgezeichnet. Mit aufs weiche Brötchen dürfen noch ein aromatisches Basilikumöl und angeröstete Mandelblättchen. Dass nicht alles zwischen zwei Brötchenhälften passt, ist dabei gar nicht schlimm. Mit rohen Zucchinischeiben wird flugs ein köstlicher Beilagensalat daraus!

- 2 Mozzarellas ³
- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 25g Mandelblättchen ⁴
- 2 Champignon-Käse-Pattys ^{1,3}
- 2 Burgerbrötchen ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Mit den übrigen Mandeln z. B. das nächste Müsli verfeinern.

Eier (1), Gluten (2), Milch (3),
Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 762kcal, Fett 48.9g,
Kohlenhydrate 48.3g, Eiweiß 32.2g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. **1½ Mozzarellas** 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.



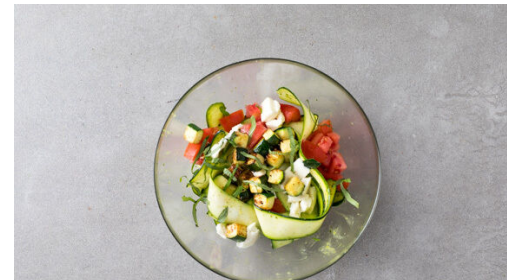
4. Käse schmelzen

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.



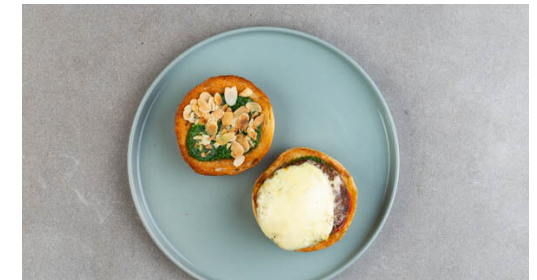
5. Salat zubereiten

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.