



Portobello-Pilzburger mit Cheddar

dazu ein Spinatsalat mit Äpfeln



ca. 35min



2 Portionen

Es ist Burgerzeit! Mmmh, wie haben wir die leckeren Doppeldecker vermisst ... Und was versteckt sich heute zwischen den fluffigen Brötchenhälften? Ein köstlich mariniertes Portobellopilz, der in der Pfanne braun gebraten und dann mit herrlich schmelzendem Cheddar belegt wird. Auch mit von der Partie: karamellierte Zwiebeln. Außerdem servieren wir einen knackig-feinen Salat aus Spinat und fruchtigem Apfel. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Portobello-Pilze
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Apfel
- 100g Babyspinat
- 2 Burgerbrötchen ²
- 75g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 703kcal, Fett 45.2g, Kohlenhydrate 55.3g, Eiweiß 18.7g

1

1. Zwiebeln braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden, dann in einem kleinen Topf mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in ca. 10Min. sehr weich braten, dabei gelegentlich rühren. Falls die **Zwiebeln** etwas am Topfboden haften, einen kleinen Schuss Wasser zugeben. Mit 1EL Balsamicoessig ablöschen und 2-5Min. einköcheln lassen.

2

2. Pilze marinieren

2EL Balsamicoessig mit 1TL Honig, ½TL Salz und der **½ des Paprikapulvers** zu einer **Marinade** verrühren. Die **Pilze** in der **Marinade** wenden und beiseitestellen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ des Knoblauchs** und das **restliche Paprikapulver** mit 2EL Mayonnaise und 1TL Wasser zu einem **Dip** verrühren.

3

3. Salat zubereiten

Den **Apfel** halbieren und entkernen, **1 Hälfte** in ca. 2cm große Würfel schneiden, die **andere Hälfte** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Apfelstücke** unter den **Spinat** heben. Den **restlichen Knoblauch** mit 1EL Balsamicoessig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. **Wichtig:** Das Dressing erst kurz vor dem Servieren zum **Salat** geben.

4

4. Brötchen rösten

2TL Olivenöl in einer großen Pfanne mittelhoch erhitzen. Die **Brötchen** aufschneiden, mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne geben und kurz goldbraun anrösten, dann wenden und die **andere Seite** rösten. Die **Brötchen** aus der Pfanne nehmen, dann erneut 1EL Olivenöl in die Pfanne geben und mittelhoch bis stark erhitzen.

5

5. Pilze braten

Die **Pilze** mit der offenen Seite nach unten in die Pfanne geben und 4-6Min. anbraten, dabei mit einem Pfannenwender etwas andrücken. Die **Pilze** wenden und mit dem **Käse** befüllen. Weitere 2-4Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Brötchen** mit dem **Dip** bestreichen und mit **je 1 Pilz** und den **Zwiebeln** belegen. Den **Salat** dazu reichen.

6

6. Schneller Schmelz

Der Käse braucht zu lange, um zu schmelzen? Dann kann Folgendes helfen: Die Hitze etwas reduzieren und einen Deckel auf die Pfanne legen. So bleibt die Hitze erhalten und hilft, den Käse zu schmelzen, ohne dass die Pilze von unten zu dunkel werden.