



Portobello-Pilzburger mit Cheddar

dazu ein Spinatsalat mit Äpfeln



ca. 35min



4 Portionen

Es ist Burgerzeit! Mmmh, wie haben wir die leckeren Doppeldecker vermisst ... Und was versteckt sich heute zwischen den fluffigen Brötchenhälften? Ein köstlich mariniert 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

- 2 Zwiebeln
- 2 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 4 Portobello-Pilze
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Apfel
- 200g Babyspinat
- 4 Burgerbrötchen ²
- 150g geriebener Cheddar ³

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer 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 683kcal, Fett 45.1g, Kohlenhydrate 50.5g, Eiweiß 18.6g

1

1. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden, dann in einem mittelgroßen Topf mit 2EL 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 2EL Balsamicoessig ablöschen und 2-5Min. einköcheln lassen.

2

2. Pilze marinieren

4EL Balsamicoessig mit 2TL Honig, 1TL 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 4EL Mayonnaise und 2TL Wasser zu einem **Dip** verrühren.

3

3. Salat zubereiten

Den **Apfel** halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Apfelstücke** unter den **Spinat** heben. Den **restlichen Knoblauch** mit 2EL 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

4TL 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 2EL 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.