



Würziger Burger mit Schawarma-Pilzen

dazu frischer Tzatziki-Gurkensalat



ca. 20min



2 Personen

Überzeugter Burgerfan, aber so langsam gehen die Ideen aus? Nicht verzagen, Dinnerly fragen! Wir kredenzen heute köstliche, mediterran gewürzte Pilze, die es sich zwischen zwei knusprigen Brötchenhälften bequem gemacht haben und sich mit ihren Begleitern Gurke, Tomate und erfrischender Joghurtsauce auch so richtig wohlfühlen. Da tanzen die Geschmacksknospen spontan Sirtaki!

Was du von uns bekommst

- 1 große Gurke
- 1 Tomate
- 1 Becher Joghurt²
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Burgerbrötchen¹
- 1 Pck. vegane Schawarma-Pilze³
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 519kcal, Fett 29.3g, Kohlenhydrate 50.3g, Eiweiß 14.8g



1. Gemüse schneiden

Die **Gurke** in sehr feine Scheiben schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.



2. Joghurt verfeinern

Den **Joghurt** mit der $\frac{1}{2}$ der **Gewürzmischung**, der $\frac{1}{2}$ des Knoblauchs und 1EL hellem Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Brötchen anrösten

Die **Burgerbrötchen** halbieren und in einer großen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 1-2Min. anrösten, bis die **Brötchen** goldbraun und knusprig sind. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.



4. Pilze braten

Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl und dem restlichen Knoblauch bei starker Hitze in 4-5Min. gar braten, vom Herd nehmen und die **restliche Gewürzmischung** unterheben.



5. Burger belegen

Die **Brötchenhälften** mit je ca. **1EL gewürztem Joghurt** bestreichen und mit den **Pilzen**, den **Tomaten** und einigen **Gurkenscheiben** belegen. Die **restlichen Gurkenscheiben** mit dem **restlichen Joghurt** vermengen und zu den **Burgern** servieren.



6. Fetatastisch

Wir sind uns einig: Alles wird noch besser mit geschmolzenem Käse. Na ja, vielleicht nicht alles, aber doch sehr vieles. Unser Burger kommt schon sehr gut ohne aus, aber wer der Meinung ist, zwischen zwei Brötchenhälften gehört auch zwingend (mindestens) eine Portion Käse, der wird ihn schon noch unterbringen. Stilistisch passend: ein wenig Feta, sanft dahinschmelzend auf den würzigen Pilzen ...