



Veggieburger à la Caprese

mit Champignonpatty und buntem Salat



20-30min



3-4 Personen

Wer liebt sie nicht, die klassische Kombination aus frischer Tomate, aromatischem Basilikum und cremigem Mozzarella? Sie alle dürfen heute ergänzt um Zucchini und Pinienkerne den saftigen Burger begleiten. Der leckere Champignonpatty wird übrigens ganz ohne Zusatz von Aromen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern in den Niederlanden produziert und schmeckt einfach großartig!

- 1 Mozzarella ⁷
- 2 Tomaten
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frisches Basilikum
- 1 Packung Pinienkerne
- 4 Champignon-Burgerpattys ^{3,7}
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam

1,6,11

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

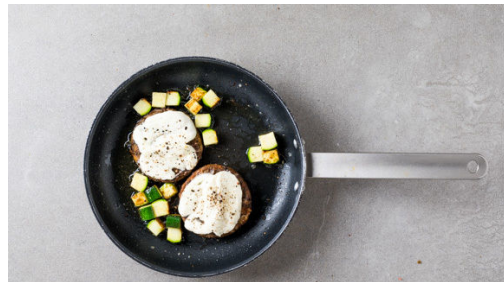
- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 708kcal, Fett 41.4g,
Kohlenhydrate 57.5g, Eiweiß 24.4g



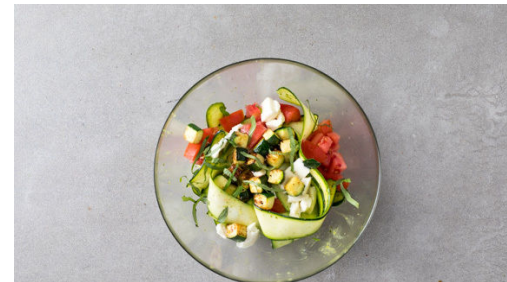
Den Ofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, **8 Scheiben** beiseitelegen, die **restlichen Scheiben** würfeln. **8 Tomatenscheiben** abschneiden, ebenfalls beiseitelegen und die **restlichen Tomaten** würfeln. Die **Zucchini** mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden, das **Kerngehäuse** auslassen und in Würfel schneiden.



Jedes **Burgerpatty** mit **2 Scheiben Mozzarella** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Zucchiniwürfel** um die **Pattys** verteilen und alles 2-3Min. abgedeckt braten lassen. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 4-5Min. im Ofen aufbacken.



Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Ca. **5 Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und beiseitelegen. Das **restliche Basilikum samt Stängeln** mit 3EL Olivenöl, 2EL Wasser und dem **Knoblauch** mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. 1 Prise Zucker abschmecken.



Die **Zucchini**streifen mit **2-3EL des Basilikumöls**, **1-2EL Essig**, dem **geschnittenen Basilikum** sowie den **Tomaten-, Zucchini- und Mozzarella**würfeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett 1-2Min. anrösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. **Vorsicht**, die **Kerne** können schnell verbrennen. Die **Burgerpattys** in derselben Pfanne mit 1-2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. anbraten.



Die Innenseiten der **Burgerbrötchen** mit dem **restlichen Basilikumöl** bestreichen und nach Geschmack mit den **Pattys**, den **Tomatenscheiben** und einigen **Pinienkernen** belegen. Den **Salat** mit den **restlichen Pinienkernen** garnieren und zu den **Burgern** servieren.