



Burger à la Caprese

mit Champignon-Käse-Patty und Zucchinisalat



ca. 20min



2 Portionen

Ein vegetarischer Burger vom Feinsten, der mit ein wenig Vorbereitung auch prima beim nächsten BBQ zubereitet werden kann: Der Caprese-Mix mit Mozzarella steht dem saftigen Champignon-Käse-Patty ausgezeichnet. Mit aufs weiche Brötchen kommt außerdem ein aromatisches Basilikumöl. Dass nicht alles zwischen zwei Brötchenhälften passt, ist dabei gar nicht schlimm. Wer will schon auf einen köstlichen Beilagensalat verzichten?

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenpinsel

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

Kochtipp

Für ein BBQ die Mandeln, den Salat und das Kräuteröl vorbereiten und getrennt verpacken. Die Burgerbrötchen, Zucchini und Champignon-Käse-Pattys vor Ort grillen.

Allergene

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

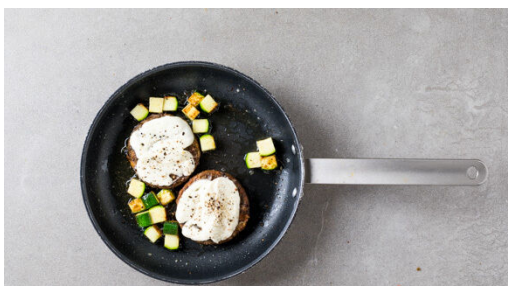
Nährwertangaben pro Portion

Energie 685kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 47.9g, Eiweiß 26.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, **4 Scheiben** beiseitelegen, die **restlichen Scheiben** würfeln. **4 Tomatenscheiben** abschneiden und beiseitelegen, die **restlichen Tomaten** würfeln. Die **½ der Mandeln** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze in 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



4. Pattys grillen

Die **Pattys** von beiden Seiten mit insgesamt 1TL Olivenöl einpinseln, mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Grillpfanne oder auf dem Grill 2-3Min. grille. Dann wenden, die **Pattys** jeweils mit **2 Mozarellascheiben** belegen und weitere 2-3Min. grillen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Dabei einen Deckel auflegen bzw. den Grill mit dem Deckel des Grills abdecken.

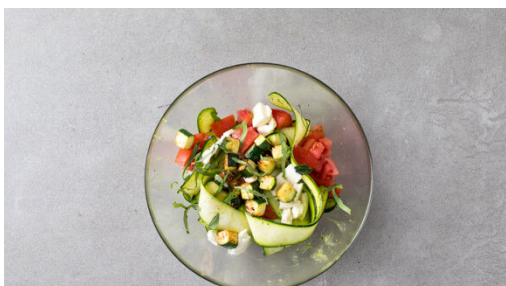
Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



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.



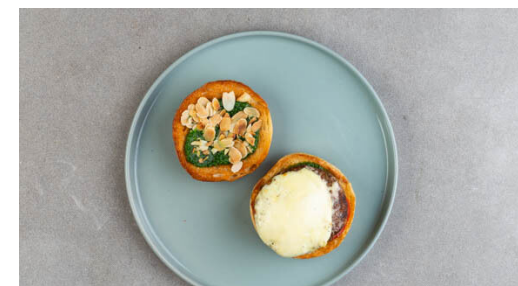
5. Salat zubereiten

Die **Zucchini** mit dem **geschnittenen Basilikum**, den **Tomaten-** und **Mozzarellawürfeln**, den **Mandeln**, **2EL Kräuteröl** und 1EL Essig zu einem **Salat** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann einige **Mandeln** und **Zucchini** für die **Burger** aufbewahren.



3. Zucchini grillen

Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und in einer heißen Grillpfanne oder auf dem Grill auf den Schnittflächen ca. 1Min. anrösten. Die **Zucchini** der Länge nach in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit insgesamt 2TL Olivenöl einpinseln. Die **Zucchini** auf jeder Seite 3-4Min. grillen, bis sie appetitlich gebräunt ist.



6. Burger belegen

Die **Brötchen** mit dem **restlichen Kräuteröl** bestreichen und mit den **Pattys** und den **Tomatenscheiben** belegen. Den **Salat** zu den **Burgern** servieren.