



Portobelloburger mit Paprika und Pesto

dazu würziger Rucolasalat mit Käse



ca. 35min



4 Portionen

Heißhunger auf einen vegetarischen Burger, der richtig Eindruck macht? Wir haben heute mal wieder tief in die Trickkiste gegriffen: Unser Portobelloburger mit gebackener Paprika und würzigem Pesto bringt kräftige Aromen auf die Teller – begleitet von einem frischen Rucolasalat mit herzhaftem Käse. Einfach, raffiniert und garantiert ohne Fleisch ein Genuss. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 4 Portobello-Pilze
- 50g Walnusskerne⁵
- 4 Burgerbrötchen²
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Rucola
- 20g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Paprika vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden, dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1½EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



2. Pilze vorbereiten

Die **Pilze** auf die andere Seite des Backblechs geben, mit 1½EL Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Paprika** und die **Pilze** 15–17Min. im Ofen backen, oder bis die **Paprika** und die **Pilze** weich sind.



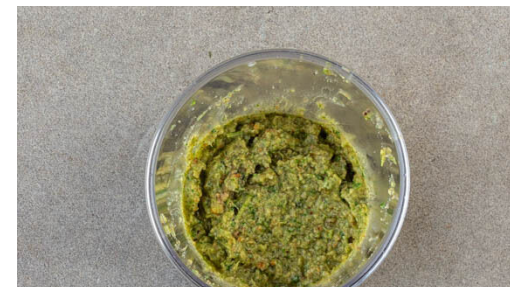
3. Walnüsse rösten

In der Zwischenzeit eine große Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze erwärmen, dann die **Walnüsse** in 3–4Min. goldbraun rösten. Die **Walnüsse** in ein hohes Gefäß geben.



4. Brötchen anrösten

Die **Brötchen** aufschneiden und in der Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. auf der Schnittseite anrösten. Ggf. schubweise anrösten.



5. Pesto zubereiten

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die ½ **des Käses** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Den **geschnittenen Käse** und den **Knoblauch** mit dem **Basilikum**, 3EL Olivenöl und 1EL Zitronensaft in das Gefäß geben und zu einem feinen **Pesto** pürieren. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den **übrigen Käse** reiben.



6. Salat zubereiten

In einer großen Schüssel 1EL Olivenöl mit ½EL Zitronensaft und 1TL Senf zu einem **Dressing** verrühren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen und mit dem **geriebenen Käse** bestreuen. Die **Brötchen** mit dem **Pesto** bestreichen und mit den **Pilzen**, der **Paprika** und **etwas Salat** belegen. Mit dem **restlichen Salat** als Beilage servieren.