



Caprese-Burger mit Champignon-Käse-Patty

mit Mandeln und Zuccin Salat



ca. 20min



4 Portionen

Ein vegetarischer Burger vom Feinsten: Der klassische Caprese-Mix mit extraviel Mozzarella für noch mehr Protein steht dem saftigen Champignon-Käse-Patty ausgezeichnet. Mit auf weiche Brötchen dürfen noch ein aromatisches Basilikumöl und angeröstete Mandelblättchen. Dass nicht alles zwischen zwei Brötchenhälften passt, ist dabei gar nicht schlimm. Mit rohen Zuccinischeiben wird flugs ein köstlicher Beilagensalat daraus!

- 3 Mozzarellas ³
- 3 Tomaten
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 25g Mandelblättchen ⁴
- 4 Champignon-Käse-Pattys ^{1,3}
- 4 Burgerbrötchen ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 744kcal, Fett 47.5g,
Kohlenhydrate 47.0g, Eiweiß 31.9g



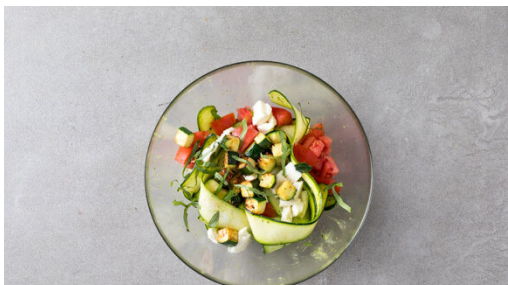
Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, **8 Scheiben** beiseitelegen, die **restlichen Scheiben** würfeln. **8 Tomatenscheiben** abschneiden, ebenfalls beiseitelegen und die **restlichen Tomaten** würfeln. Die **Zucchini** mit einem Sparschäler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



Jedes **Patty** mit **2 Scheiben Mozzarella** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Zucchiniwürfel** um die **Pattys** verteilen und alles 2-3Min. abgedeckt braten. Die **Brötchen** aufschneiden und 3-5Min. 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 4EL Olivenöl, 2EL Wasser und dem **Knoblauch** in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. 1 Prise Zucker abschmecken.



Die **Zucchini**streifen mit dem **geschnittenen Basilikum** sowie den **Tomaten-, Zucchini-** und **Mozzarellawürfeln**, **2-3EL Kräuteröl** und **2EL Essig** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Mandelblättchen** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Burgerpattys** in derselben Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. anbraten.



Die **Brötchen** mit dem **restlichen Kräuteröl** bestreichen und nach Geschmack mit den **Pattys**, den **Tomatenscheiben** und einigen **Mandelblättchen** belegen. Den **Salat** mit den **restlichen Mandelblättchen** garnieren und zu den **Burgern** servieren.