



Veggieburger à la Caprese

mit Champignonpatty und buntem Salat



20-30min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Mozzarella 7
- 1 Tomate
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frisches Basilikum
- 1 Packung Pinienkerne
- 2 Champignon-Burgerpattys ^{3,7}
- 2 Vollkorn-Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

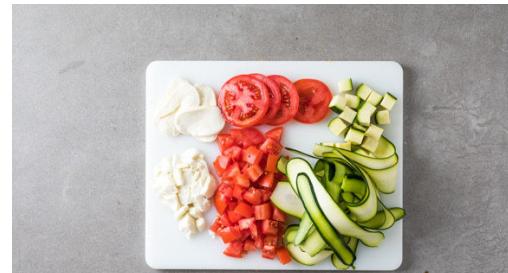
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 846kcal, Fett 53.0g, Kohlenhydrate 59.7g, Eiweiß 30.4g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, **4 Scheiben** beiseitelegen, die **restlichen Scheiben** würfeln. **4 Tomatenscheiben** abschneiden, ebenfalls beiseitelegen und die **restliche Tomate** würfeln. Die **Zucchini** mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden, das **Kerngehäuse** auslassen und in Würfel schneiden.



4. Käse schmelzen

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 ca. 5Min. im Ofen aufbacken.



2. Basilikumöl 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 **1/2 des Knoblauchs oder mehr nach Geschmack** mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. 1 Prise Zucker abschmecken.



3. Burger braten

Die **Pinienkerne** in einer mittelgroßen 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 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. anbraten.



5. Salat zubereiten

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



6. Burger belegen

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.