



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!

Was du von uns bekommst

- 1 Mozzarella 7
- 2 Tomaten
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frisches Basilikum
- 1 Packung Pinienkerne
- 4 Champignon-Burgerpattys^{3,7}
- 4 Vollkorn-Burgerbrötchen mit Sesam 1,6,7,11

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

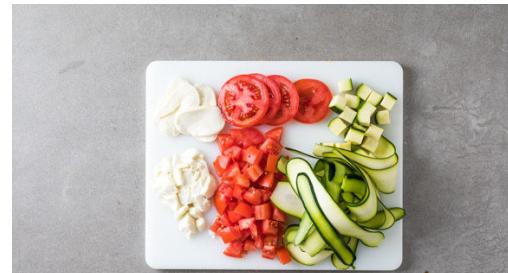
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 692kcal, Fett 39.9g, Kohlenhydrate 58.0g, Eiweiß 23.4g



1. Zutaten vorbereiten

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.



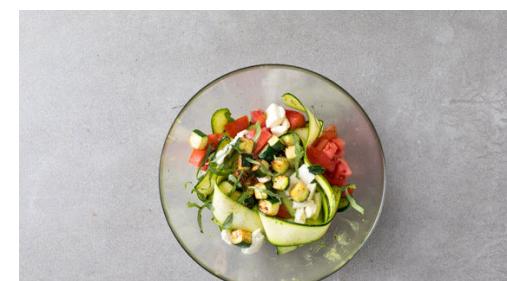
4. Käse schmelzen

Jedes **Burgerpatty** mit **2 Scheiben Mozzarella** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Zucchinistreifen** 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. **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.



5. Salat zubereiten

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



3. Burger braten

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.



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.