



Veggieburger à la Caprese

mit Champignonpatty und buntem Salat



ca. 25min



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!

- 1 Mozzarella ⁷
- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frisches Basilikum
- 1 Päckchen Basilikumöl
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 2 Champignon-Burgerpattys ^{3,7}
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 721kcal, Fett 43.7g,
Kohlenhydrate 51.7g, Eiweiß 29.5g



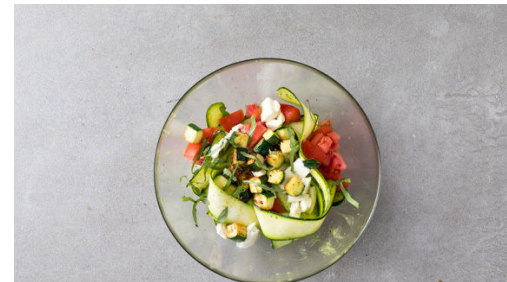
Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, **4 Scheiben** beiseitelegen, die **restlichen Scheiben** würfeln. **4 Tomatenscheiben** abschneiden, ebenfalls beiseitelegen und die **restliche Tomate** würfeln. Die **Zucchini** mit einem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



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 lassen. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und ca. 4Min. im Ofen aufbacken.



Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Ca. **3 Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und beiseitelegen. Das **restliche Basilikum samt Stängeln** mit dem **Basilikumöl**, 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.



Die **Zucchini**streifen mit **2EL Kräuteröl**, 1EL Essig, dem **geschnittenen Basilikum** sowie den **Tomaten-, Zucchini- und Mozzarella**würfeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.



Die **Brötchen**, mit dem **restlichen Kräuteröl** 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.