



## Veggieburger à la Caprese

mit Champignonpatty und buntem Salat



ca. 25min



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!



- 1 Mozzarella <sup>7</sup>
- 3 Tomaten
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frisches Basilikum
- 1 Päckchen Basilikumöl
- 2 Päckchen Pinienkerne
- 4 Champignon-Burgerpattys <sup>3,7</sup>
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam

1,7,11,13

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 569kcal, Fett 30.4g,  
Kohlenhydrate 49.3g, Eiweiß 23.6g



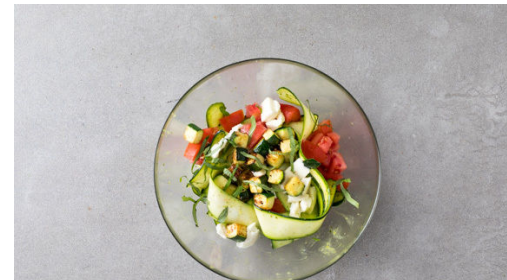
Den Ofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, **8 Scheiben** beiseitelegen, die **restlichen Scheiben** würfeln. **8 Tomatenscheiben** abschneiden, ebenfalls beiseitelegen und die **restlichen Tomaten** würfeln. Die **Zucchini** mit einem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



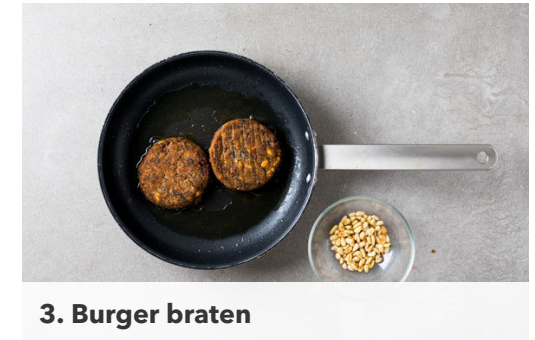
Jedes **Patty** mit **2 Scheiben Mozzarella** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Zucchiniwürfel** um die **Pattys** verteilen und alles 2-3Min. abgedeckt braten lassen. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und ca. 4Min. im Ofen aufbacken.



Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Ca. **5 Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen, fein schneiden und beiseitelegen. Das **restliche Basilikum samt Stängeln** mit dem **Basilikumöl**, 1EL Olivenöl, 2EL Wasser und dem **Knoblauch** mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. 1 Prise Zucker abschmecken.



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



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 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.