

# MARLEY SPOON



## RS Burger à la Caprese

mit veganem Patty und Zucchinisalat



ca. 20min



4 Portionen

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

## Was du von uns bekommst

- 2 Mozzarellas<sup>2</sup>
- 3 Tomaten
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 25g Mandelblättchen<sup>4</sup>
- 4 vegane Rindfleischpattys<sup>3</sup>
- 4 Burgerbrötchen<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und 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), Milch (2), Sojabohnen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

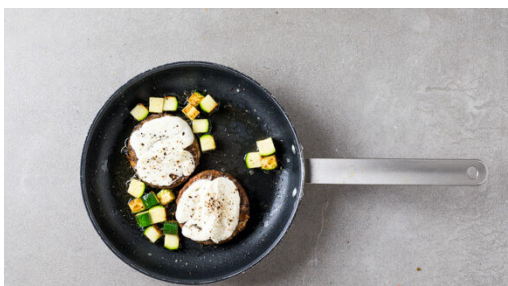
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 653kcal, Fett 40.0g,  
Kohlenhydrate 42.9g, Eiweiß 28.4g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Mozzarellas** 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.



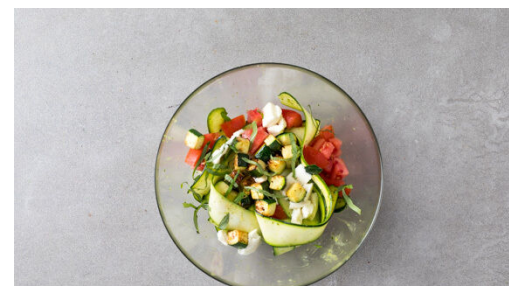
### 4. Käse schmelzen

Jedes **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.



### 2. Kräuteröl zubereiten

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.



### 5. Salat zubereiten

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.



### 3. Pattys braten

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.



### 6. Burger belegen

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.