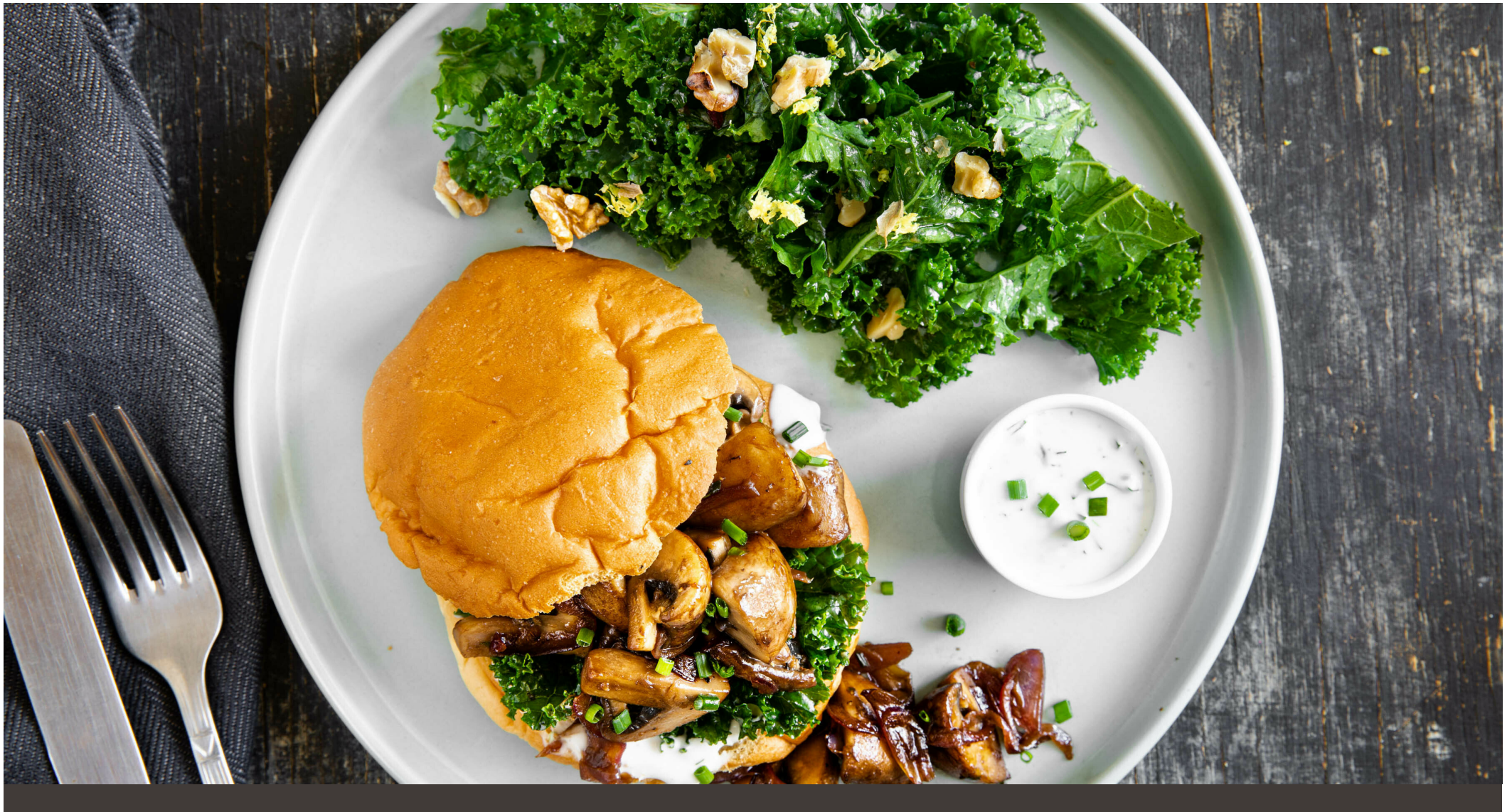




Pilzsandwich vegan mit Estragon-Mayo

dazu knackiger Grünkohlsalat



ca. 30min



3-4 Personen

Endlich mal ein Burger, den man sich ganz ohne schlechtes Gewissen einverleiben kann! Statt dickem Patty gibt es mit Knoblauch gebratene Champignons, statt fettiger Pommes einen zitronig-aromatischen Grünkohlsalat mit Walnüssen. Und auch beim Dip ist Grün die Farbe des Tages, denn feiner Estragon verwandelt die vegane Mayo in ein geschmackvoll-cremiges Erlebnis. Worauf wartest du noch?

Was du von uns bekommst

- 1 Packung geschnittener Grünkohl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Sojasauce ^{1,6}
- 2 Packungen braune Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 20g frischer Estragon & Schnittlauch
- 3 Päckchen vegane Mayonnaise ^{10,12}
- 4 vegane Burgerbrötchen ¹
- 1 Päckchen Walnusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

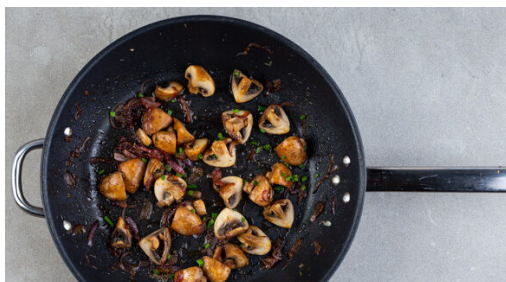
Nährwertangaben pro Portion

Energie 491kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 40.7g, Eiweiß 13.3g



1. Salat zubereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Grünkohl** ggf. verlesen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. 2EL Olivenöl mit **1-2EL Zitronensaft** und **1-2TL Sojasauce** verrühren. Das **Dressing** mit dem **Grünkohl** vermengen und 1-2Min. einmassieren. Mit Salz abschmecken und bis zum Servieren beiseitestellen.



4. Pilze braten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. anbraten. Die **Pilze** und den **Knoblauch** zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze 4-6Min. braten. Mit **1-2EL Zitronensaft** und **2EL Sojasauce** ablöschen und 1-2Min. weiterbraten, dann die **1/2 des Schnittlauchs** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, habieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder reiben. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



5. Brötchen aufbacken

Nebenher die **Brötchen** aufschneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 5Min. im Ofen aufbacken. Die **Brötchen** etwas auskühlen lassen, dann dünn mit der **Estragon-Mayo** bestreichen.



3. Mayo verfeinern

Die **Estragonblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Mayonnaise** mit **2EL Estragon** und 2EL Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Estragon** verwenden.



6. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. Die **Brötchen** mit den **Pilzen**, dem **restlichen Schnittlauch**, etwas **Grünkohlsalat**, **Zitronenabrieb** und den **Walnüssen** belegen. Den **Grünkohlsalat** mit dem **restlichen Zitronenabrieb** garnieren und zu den **Pilzsandwiches** servieren.