



Bio-Rindfleischburger mit Cheddar-Portobellos

dazu gegrillter Zucchini-Radieschen-Salat



ca. 25min



4 Portionen

Nichts geht über einen saftigen Burger mit Salat, und da es mal wieder an der Zeit ist, sich richtig zu verwöhnen, stellen wir heute eine echte Luxusvariante vor! Saftige Bio-Rindfleischpattys kommen mit Cheddar-Portobello-Pilzen und Pflaumenchutney in die Burgerbrötchen. Dazu gibt es einen würzigen Zucchini-Radieschen-Salat mit Schalotte. Perfekt für alle, die schnelle, aber edle Rezepte lieben.

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 gelbe Zucchini
- 2 Bund Radieschen
- 1 Schalotte
- 4 Portobello-Pilze
- 2 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ⁴
- 4 Burgerbrötchen ²
- 75g geriebener Cheddar ³
- 4 Bio-Rindfleischpattys

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- Backblech oder Deckel

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 910kcal, Fett 59.6g, Kohlenhydrate 53.8g, Eiweiß 41.1g



1. Gemüse vorbereiten

Den Grill ggf. vorbereiten. Die **Zucchini** längs in ca. 0,7cm dünne Scheiben schneiden. Die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Am besten einen Gemüsehobel verwenden, falls vorhanden. Die **Schalotte** schälen und in feine Streifen schneiden. Die Stiele der **Pilze** entfernen und die **Pilze** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



4. Pilze grillen

Die **Pilze** mit 2TL Olivenöl einreiben und mit den Lamellen nach unten bei mittlerer Hitze 4-5Min. grillen, dabei mit einem Pfannenwender sanft flach drücken. Die **Pilze** wenden und mit dem **Käse** füllen. Mit einem Deckel oder einem Backblech abdecken und bei niedriger Hitze ca. 4Min. garen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Bis zum Servieren beiseitestellen.



2. Dressing zubereiten

2TL Pflaumenchutney, 4EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Radieschen** und die **Schalotten** mit dem **Dressing** vermengen und beiseitestellen.



5. Pattys grillen

Ggf. die Grillpfanne auswischen. Die **Pattys** mit 4TL Olivenöl einreiben und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 6-8Min. grillen, bis sie gebräunt sind und Röstspuren aufweisen. Inzwischen die **Zucchini** mit den **Radieschen** und dem **Dressing** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Zutaten grillen

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer Grillpfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze in ca. 2Min. goldbraun anrösten. Beiseitestellen. Die **Zucchinischeiben** mit 4TL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben. Bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 3Min. grillen, bis sie etwas kross sind und leichte Röstspuren sichtbar sind, anschließend beiseitestellen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **unteren Brötchenhälften** jeweils mit 1EL Mayonnaise bestreichen und mit den **Pattys** und den **Pilzen** belegen. Die **oberen Brötchenhälften** auf der Schnittseite mit dem **restlichen Chutney** bestreichen und die **Burger** mit dem **Salat** anrichten und servieren.