



Portobelloburger mit Röstzwiebeln

dazu Süßkartoffelchips und Dip



30-40min



3-4 Personen

Saftige Portobello-Pilze, ein cremiges Pesto mit Sonnenblumenkernen, frische Tomaten und Rucola sowie krosse Zwiebelringe sind der köstliche Belag für die feinsten Veggieburger, die du heute mit knusprigen Süßkartoffelchips und einem cremigen Dip servierst. Wir wünschen frohes Schlemmen!

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Packung Sonnenblumenkerne
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 40g Basilikum & Petersilie
- 4 Portobello-Pilze
- 2 Zwiebeln
- 1 Packung Rucola
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam
^{1,7,11,13}
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe

- 4EL Mayonnaise ³
- 3EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe

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

Energie 774kcal, Fett 47.5g,
Kohlenhydrate 68.0g, Eiweiß 18.7g



1. Süßkartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** schälen und in ca. 2mm dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Das geht am besten mit einem Gemüsehobel. Die **Süßkartoffelscheiben** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit je 2 Prisen Salz und Pfeffer sowie 2EL Olivenöl vermengen und ca. 20Min. im Ofen knusprig backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Zwiebelringe braten

3EL Mehl mit je 1 Prise Salz und Pfeffer mischen. Die **Zwiebeln** schälen und in ca. 0,5cm dünne Ringe schneiden. Die Schichten voneinander lösen und die **Zwiebelringe** einzeln im Mehl wenden. 3-4EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die **Zwiebelringe** von beiden Seiten knusprig braten, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



2. Pesto zubereiten

Die **Sonnenblumenkerne** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett 1-2Min. rösten, dann aus der Pfanne nehmen. Den **Käse** fein reiben. Das **Basilikum und die Petersilie samt Stängeln** grob schneiden und mit den **Sonnenblumenkernen**, dem **Käse**, 2-3EL Olivenöl, 1-2EL Wasser sowie je 2 Prisen Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einem glatten **Pesto** pürieren.



5. Salat vorbereiten

1 Handvoll Rucola beiseitelegen, den **restlichen Rucola** mit 1EL Olivenöl, 1TL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und mit den Schnittflächen nach oben ca. 2Min. im Ofen aufbacken. Die **Tomaten** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



3. Pilze garen

Die **Pilze** mit etwas Küchenkrepp säubern und die Stiele abschneiden. 2EL Olivenöl mit 2-3EL Balsamicoessig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit den **Pilzen** vermengen. Die **Pilze** mit dem Hut nach oben in eine Auflaufform geben und 10-12Min. im Ofen garen.

6. Dip zubereiten

Den **Knoblauch** mit 4EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz verrühren. Jeweils eine **Brötchenhälfte** mit **Pesto**, die **andere Brötchenhälfte** mit **etwas Dip** bestreichen. Die **Burger** nach Geschmack mit dem **Rucola**, den **Röstzwiebeln**, den **Tomaten** und den **Pilzen** belegen und mit den **Süßkartoffeln**, dem **Salat** und dem **restlichen Dip** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**