

VEGETARISCHER PORTOBELLO CAPRESE BURGER

ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 27 MIN

 MITTLERE

2 Packungen Garden Gourmet Vegetarische Burger
8 Portobello-Pilze
2 Tomaten
1 Beutel Rucola
1 Zweig Basilikum
1 Packung veganer Mozzarella-Käse
Ein wenig Salz
Ein wenig Pfeffer
150 g getrocknete Tomaten (für die Sauce)
100 g geröstete/gegrillte Peperoni im Glas (für die Sauce)
4 rote Chili (kernlos)
1 EL Pinienkerne (für die Sauce)
2 Knoblauchzehen (für die Soße)
25 g geriebener veganer Käse (für die Sauce)
Etwas Olivenöl (für die Sauce)

Feuere den Grill an und genieße diesen Portobello Caprese Burger, der aus unserem leckeren saftigen Burger und Portobello Pilzen zubereitet wird.

ZUBEREITUNG

1. Pesto zubereiten

Peperoni, getrocknete Tomaten, Chili, Pinienkerne, geriebene Käse und Knoblauch in einer Küchenmaschine zerkleinern und während des Zerkleinerns das Olivenöl hinzufügen. Wenn nötig Salz hinzufügen.

2. Tomaten, Mozzarella und Portobello Pilze schneiden

Ein paar Peperoni zur Dekoration in dünne Scheiben schneiden. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Stiele der Portobello-Pilze abschneiden und den Rucola waschen.

3. Burger und Pilze grillieren

Die Garden Gourmet Vegetarian Burger auf dem BBQ grillieren. Am Rand des Grillrostes in Alufolie warm halten. Die Portobello-Pilze auf dem BBQ einige Minuten von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

5. Burger anrichten

4 Portobello-Pilze auf einen Teller geben und etwas Rucola darauf verteilen. Den Burger darauf legen und eine Scheibe Mozzarella und Tomate darauf verteilen. Das würzige Pesto darauf geben und mit Basilikum und Peperoni-Streifen garnieren. Die anderen 4 Portobello-Pilze darauf legen.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**