SENSATIONAL BURGER PORTOBELLO CAPRESE

4 PORTIONEN | 24 MIN | EINFACH

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Burger

8 Portobello-Pilze

2 Tomaten

1 rote Peperoni

1 Beutel Rucola

1 Kugel veganer Mozzarella-Käse

4 Teelöffel würziges rotes Pesto

Ein bisschen Basilikum

Etwas Salz und Pfeffer

Wenn du auf der Suche nach Proteinen bist und deinen üblichen Burger aufpeppen möchtest, probiere diese vegane Version mit Portobello-Pilzen.

ZUBEREITUNG

1. Peperoni, Tomaten, Mozzarella und Portobello Pilze schneiden

Das rote Pesto zubereiten (siehe Tipp) oder fertig zubereitet kaufen. Peperoni in dünne Scheiben schneiden. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Stiele der Portobellos abschneiden.

2. Sensational Burger grillieren

Die Sensational Burger auf dem BBQ grillieren. Anschliessend in einem Stück Alufolie am Grillrand warm halten.

3. Portobello Pilze grillieren

Dann die Portobello-Pilze auf dem Grill einige Minuten von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

4. Pilze mit Burger, Mozarella und Tomaten belegen

4 Stück Portobello Pilze auf einen Teller geben und etwas Rucola darauf verteilen. Den Sensational Burger darauf legen und eine Scheibe veganen Mozzarella und Tomatenscheiben verteilen.

5. Mit Pesto garnieren

Das würzige Pesto darauf geben und mit Basilikum und Peperonistreifen garnieren. Die anderen 4 Portobellos darauf lagen.

6. Pesto selber machen

Rezept für rotes Pesto: 150 g sonnengetrocknete Tomaten (Glas), 100 g geröstete/gegrillte Paprika (Glas), 4 rote Chilis (kernlos), 1 EL Pinienkerne, 2 Knoblauchzehen, 25 g Parmesan oder gerieben veganer Käse, natives Olivenöl extra. Die Zutaten in einer Küchenmaschine mahlen und das Olivenöl während des Mahlens hinzufügen. Gegebenenfalls Salz hinzufügen.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE