Rezept

Veggi Burger mit Portobello

Zutaten für ca. 1 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 1 Champignon Portobello
- Frischer Rosmarin (2 Zweige)
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 100g Tomaten
- Burgerbrötchen
- 1 EL Olivenöl
- Käse (Feta oder Schnittkäse)
- 100g Batate
- 1-2 frische Salatblätter

Für den Champignon wie auch für die Kartoffel eine Marinade vorbereiten. Dazu etwas Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen, 1 Knoblauchzehe einpressen und etwas Rosmarin dazugeben. Alles gut vermengen und etwas ziehen lassen.

Die Süßkartoffel putzen, schälen und in schöne große Scheiben schneiden. Den Champignon putzen (nach Möglichkeit nicht zu nass werden lassen). Beides mit der Marinade gut einstreichen und auch etwas darin ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Ringe schneiden, die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Etwas Butter in einem Tiegel zerlassen und die Batate darin garen. Auch den Champignon darin braten. Wenn beides fertig ist kurz auf großer Hitze das Brötchen mit den Innenseiten darin anrösten und schon kann der Burger nach Belieben belegt werden. Batate Scheiben, Champignon, Zwiebelringe, Tomate, etwas Käse und auch etwas frischer Salat.

Guten Appetit!

KW39_Veggi_Burger.pdf