BBQ SENSATIONAL PORTOBELLO CAPRESE BURGER

4 PORTIONEN | 22 MIN | EINFACH

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Burger

8 Portobello-Pilze

2 Strauchtomaten

1 rote Paprika

1 Packung Rucola

1 veganer Mozzarella

etwas Basilikum

natives Olivenöl

4 TL selbst zubereitetes oder vorgefertigtes rotes Pesto

150 g getrocknete Tomaten im Glas (für das Pesto)

100 g geröstete/gegrillte Paprika im Glas (für das Pesto)

4 rote kernlose Chilis (für das Pesto)

1 EL Pinienkerne (für das Pesto)

2 Knoblauchzehen (für das Pesto)

25 g Parmesankäse oder veganer Reibekäse

Salz und Pfeffer

Auf der Suche nach Proteinen? Oder möchtest du einfach deinen üblichen Burger aufpeppen? Dann probiere diese vegane Version mit leckeren Portobello-Pilzen aus.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Eine Paprika, die Tomaten und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Stiele von den Portobellos entfernen.
2. Zubereitung des roten Pestos (kann auch vorgefertigt gekauft werden): Getrocknete Tomaten, geröstete oder gegrillte Paprika, rote Chilis, Pinienkerne, Knoblauchzehen, Parmesankäse oder veganer Reibekäse sowie etwas natives Olivenöl in einem Mixer vermengen, bis ein sämiges Pesto entstanden ist. Je nach Bedarf mit Salz abschmecken.
3. Die Garden Gourmet Sensational Burger nach Verpackungsangabe grillen. Im Anschluss am Rande des Rostes warmhalten, z. B. auf einem Stück Alufolie.
4. Daraufhin die Portobellos einige Minuten von beiden Seiten angrillen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
5. Pro Portion einen Portobello auf einen Teller legen und etwas Rucola darüber verteilen. Anschließend einen Sensational Burger Pattie, eine Scheibe veganen Mozzarella sowie Tomatenscheiben darüber stapeln. Das würzige Pesto darauf geben, mit etwas Basilikum und roten Paprikastreifen garnieren. Den Burger mit einem Portobello abschließen.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE