BBQ-PORTOBELLO-CAPRESE-BURGER

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Veganer Burger

8 Portobello-Pilze

2 Strauchtomaten

1 Bündel Rucola

etwas Basilikum

1 Packung Veganer Mozzarella-Käse

Ein bisschen Salz

Etwas Pfeffer

150 g getrocknete Tomaten (für die Soße)

100 g geröstete/gegrillte Paprika (für die Soße)

4 rote Chilis (kernlos)

1 EL Pinienkerne (für die Soße)

2 Knoblauchzehen (für die Soße)

25 g veganer geriebener Käse (für die Soße)

Etwas Olivenöl (für die Soße)

4 PORTIONEN | 27 MIN | MITTEL

Feuere den Grill an und genieße eine Welt voller Texturen und Aromen unseres BBQ Portobello Caprese Burgers, der mit unserem saftigen Burger zubereitet wird. Alle pflanzlichen Köstlichkeiten mit ein bisschen Schärfe!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Die rote Pesto-Sauce zubereiten

Paprika, Chilischoten, Pinienkerne, veganen geriebenen Käse und Knoblauch in der Küchenmaschine mahlen und dabei das Olivenöl hinzufügen. Falls erforderlich, Salz hinzufügen.

2. Gemüse vorbereiten

Eine Paprika zum Garnieren in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Stiele der Portobello-Pilze abschneiden und den Rucola-Salat vorbereiten.

3. Burger und Portobellos grillen

Die Burger auf dem Grill braten. Auf einem Stück Alufolie auf der Seite warm halten. Die Portobello-Pilze auf dem Grill ein paar Minuten auf beiden Seiten grillen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

5. Burger anrichten und servieren!

4 Portobello-Stücke auf einen Teller legen und etwas Rucola darauf verteilen. Einen Burger darauf legen und eine Scheibe Mozzarella und Tomatenscheiben darauf verteilen. Das würzige Pesto darauf verteilen und mit Basilikum und roten Paprikastreifen garnieren. Die anderen 4 Portobello-Pilze darauf legen.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE