

Portobello-Burger mit Ziegenkäse süßen Zwiebeln & Kartoffelwedges, dazu Rucola-Salat

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 802 kcal • Tag 3 kochen

24



vorw. festk. Kartoffeln



rote Zwiebel



Portobello-Pilze



Ziegenfrischkäsetaler



Brioche Bun, natur



Rucola



Balsamicoreme



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Zucker*, Balsamicoessig*, Öl*, Salz*, Olivenöl*, Butter*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,
1 kleine Schüssel und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
rote Zwiebel DE	1	2	2
Portobello-Pilze	2	3	4
Ziegenfrischkäsetaler 7)	125 g	187,5 g**	250 g
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	160 g	240 g	320 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamicoreme 13) 14)	12 g	18 g**	24 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 510 g)
Brennwert	655 kJ/157 kcal	3356 kJ/802 kcal
Fett	7,7 g	39,3 g
– davon ges. Fettsäuren	3,1 g	15,8 g
Kohlenhydrate	16,6 g	84,8 g
– davon Zucker	2,7 g	14 g
Eiweiß	3,7 g	18,9 g
Salz	0,33 g	1,67 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier

13) Glutenhaltiges Getreide **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland



1 Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kartoffeln in 2 cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Dabei etwas Platz für die Portobellos lassen. **Kartoffeln** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. backen, bis sie knusprig sind.

Tipp: Benutze für 3 und 4 Personen 2 Bleche.



2 Portobellos braten

Stiele der **Portobellopilze** entfernen.

In einer großen Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen. **Portobellopilze** darin 2 – 3 Min. auf jeder Seite braten, bis sie weich und goldbraun sind. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



3 Portobellos backen

10 Min. vor Ende der **Kartoffelgarzeit**, **Portobellopilze** mit der Stielseite nach oben neben die **Kartoffelspalten** auf das Backblech legen und 8 – 10 Min. im Ofen mitbacken.



4 Für die Zwiebeln

Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden.

In der Pfanne aus Schritt 2 erneut 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen und die **Zwiebelstreifen** darin 8 – 10 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis sie weich sind. Mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig*** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker*** ablöschen und den **Essig** verkochen lassen.

Zwiebelstreifen in einer kleinen Schüssel beiseite stellen.



5 Salat mischen

Pfanne aus Schritt 4 einmal auswischen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter*** darin schmelzen.

Burgerbrötchen aufschneiden und in der Pfanne auf der Schnittseite 1 – 2 Min. anrösten, bis sie goldbraun sind.

In einer großen Schüssel **Balsamicoreme**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Rucola etwas kleiner zupfen und mit dem **Dressing** mischen.



6 Anrichten

Brötchen-Unterseiten mit etwas **Rucolasalat** belegen.

Portobello mit der Stielseite nach oben darauf setzen und mit **Ziegenfrischkäsetalern** belegen.

Mit **süßen Zwiebeln** toppen und mit dem **Brötchendeckel** schließen.

Portobello-Burger mit **Kartoffelspalten** und restlichem **Rucolasalat** auf Teller verteilen.

Guten Appetit!