

Portobello-Burger

Für 4 Personen

2 rote Zwiebeln	1 EL Rapsöl	3 EL Balsamicoessig
Meersalz, Pfeffer	1,5 TL Cassis Sirup	35 g Pinienkerne
110 g TK-Erbesen	1 Knoblauchzehe	40 g Gruyere
0,5 Bd. Basilikum	40 ml Olivenöl	0,5 Zitrone
1 Hand Rucola	8 Riesenchampignons	100 g Halloumi

Für das Erbsenpesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Erbsen 5 Minuten in etwas Wasser kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abseihen. Knoblauchzehe schälen und hacken. Gruyere reiben. Basilikum waschen, trockenschütteln und ebenfalls grob hacken. Alles zusammen mit 30 ml Olivenöl pürieren. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Rucola waschen und trockenschütteln. Die Riesenchampignons abbürsten, putzen und den Stiel entfernen. Mit etwas Olivenöl einreiben, salzen und im Kontaktgrill grillen.

Nun den Burger zusammensetzen: Erst 4 Pilzhälften nebeneinanderlegen. Darauf den Rucola und etwas Erbsenpesto verteilen. Nun den Halloumi und die Zwiebeln daraufgeben. Eventuell noch etwas Pesto zum Abschluss. Mit der anderen Pilzhälfte schließen und gegebenenfalls feststecken.

NN am 16. Juli 2025