



Der vegetarische Burger mit Portobello-Pilzen in Knoblauch-Thymian-Butter, mit würzigem Tomaten-Pesto und schmelzendem Mozzarella im knusprigen Ciabatta-Brötchen dürfte sogar passionierte Fleischfreunde überzeugen – da fehlt es an nichts!

GESUNDER *Veggie* BURGER

1 Knoblauchzehe
4 Zweige Thymian
80 g weiche Butter
8 Portobello-Pilze (o. Riesenchampignons)
Salz
2 Fleischtomaten
3 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Pfeffer
4 Ciabatta-Brötchen
4 TL Tomatenpesto
2 Kugeln echter Büffel-Mozzarella
eine Handvoll gewaschenen Rucola
Taggiasca-Oliven in Olivenöl

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Rezept für 4 Burger

1. Ofen auf 200 Grad erhitzen. Knoblauch und Thymian fein hacken und mit Butter verkneten. Die Pilze mit den Lamellen nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen und salzen, mit der Gewürzbutter einreiben. Im heißen Ofen 12–15 Minuten backen.
2. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zucker einstreuen und die Tomatenscheiben einlegen. Auf einer Seite 1–2 Minuten scharf braten, herausnehmen, wenden und auf einen Teller geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Ciabattabrötchen halbieren und mit Pesto bestreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Brötchenunterseiten verteilen. Brötchen (auch die Deckel) für 3–5 Minuten in den Ofen schieben. Herausnehmen und mit den Tomatenscheiben und den Pilzen belegen. Mit Rucola toppen, den Deckel aufsetzen und mit Taggiasca-Oliven servieren.