

Hier und heute



Vegetarischer Portobello-Burger mit Chili-Mayo und Rucola

Leckere Burger frisch vom Grillrost und das ganz ohne Fleisch? Lars Middendorf stellt sein Rezept für einen saftigen Portobello-Burger vor, mit Chili-Mayo und Rucola verfeinert.

Rezept

von Lars Middendorf für vier Portionen

Zutaten

- 4 Portobello-Pilze
- 4 Scheiben alter Gouda
- 2 TL Zwiebelpulver
- 4 Hamburgerbrötchen
- 8 EL Mayonnaise
- 2 EL Crunchy Chili-Öl
- 150 g Rucola
- 2 Tomaten
- 4 TL Senf (gerne körnig)
- 6 kleine Essiggurken
- 1 Spitzpaprika
- 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Pilze putzen und mit Öl und dem Zwiebelpulver bestreichen, dann auf heißem Grill von beiden Seiten je 4-5 Minuten grillen oder in einer heißen Grillpfanne braten. Zum Schluss mit dem Käse belegen und diesen leicht anschmelzen lassen.

Die Hamburgerbrötchen halbieren und die Schnittseite kurz auf dem Grill oder in der Pfanne anrösten.

Die Paprika putzen und ebenso wie die Essiggurken in kleine Würfel schneiden, dann mit dem Senf anmischen.

Die Tomate putzen und in Scheiben schneiden, den Rucola nur waschen und trocknen.

Die Mayonnaise mit dem Chili-Öl anmischen. Das gegrillte Brötchen dann zuerst mit etwas Chili-Mayo, dann Salat, Portobello-Pilz und einer Tomatenscheibe belegen. Mit dem Gurken-Paprika-Senf toppen, den Burger mit der zweiten Brötchenhälfte verschließen und am besten sofort genießen. Guten Appetit!