

Caprese Kräuterseitlinge-Burger

Der vegetarische Caprese Kräuterseitlinge-Burger mit Ciabatta Brot ist eine köstliche mediterrane Speise. Hier das Rezept mit Anleitung.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Himmelhoch1040

Zutaten

1 Stk. Fungi Pad (Kräuterseitlinge)
2 Stk. Ciabattabrotchen
200 g Mozzarella
2 Stk. Tomaten
2 EL Basilikumpesto
1 Schuss Balsamico Creme
1 Packung Rucola
1 Prise Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Schneide für den **Caprese Kräuterseitlinge Burger** die Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben und würze sie mit Salz und Pfeffer. Wasche den Rucola und lasse ihn abtropfen.
2. Brate die Fungi Pad Kräuterseitlinge beidseitig scharf an.
3. Schneide das Ciabatta auf und belege es mit einer Schicht Tomaten und einer Schicht Mozzarella. Bestreiche es mit Basilikumpesto und belege es jeweils mit einem Kräuterseitling. Leg eine weitere Schicht Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto darauf.
4. Backe den Burger bei 250 °C Heißluft für 3 Minuten im Ofen, bis der Mozzarella schmilzt, dann herausnehmen.

5. Belege den Burger mit Rucola, beträufle ihn mit Balsamico-Creme und lege den Deckel darauf. Der Caprese Kräuterseitlinge-Burger schmeckt heiß oder kalt serviert.

Tipp