

Rezept

Pilzburger mit Tomatensalat

Ein Rezept von Pilzburger mit Tomatensalat, am 25.04.2024

Zutaten

400 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Egerlinge, Pfifferlinge und Shiitake-Pilze)	1 Zwiebel
300 g gemischtes Hackfleisch	3 Stängel Petersilie
5 EL Semmelbrösel	2 Eier (M)
Salz	50 g weiche Butter
ca. 4 EL Öl zum Anbraten	Pfeffer
einige schöne Salatblätter	4 Burger-Brötchen
500 g Tomaten	1 große Fleischtomate
1/2 Bund Basilikum	2 rote Zwiebeln
Salz	2 EL Weißweinessig
1/2 TL Honig	Pfeffer
	4 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

Zubereitung

1. Für die Burger die Pilze putzen und trocken abreiben. Die Stiele der Shiitake-Pilze herausdrehen, alle Pilze sehr fein würfeln oder hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das Hackfleisch mit Pilzen, Zwiebel, Petersilie, Eiern, Semmelbröseln und Butter mischen. Die Pilz-Hackfleisch-Masse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Für den Salat die Tomaten waschen und in Spalten schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Für das Dressing den Essig mit Salz, Pfeffer und Honig verrühren, zuletzt das Olivenöl unterschlagen. Tomaten, Zwiebel und Basilikum in einer Schüssel mit dem Dressing mischen.
3. Aus der Pilz-Hackfleisch-Masse mit den Händen acht flache Küchlein formen. In einer großen Pfanne je 2 EL Öl erhitzen und die Pilzburger darin portionsweise bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 5 Min. goldbraun braten.
4. Die Brötchen aufschneiden und im Toaster knusprig rösten. Die Salatblätter waschen und trocken schütteln. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die unteren Brötchenhälften mit Salatblättern und Tomatenscheiben belegen. Je 1 Pilzburger daraufsetzen, mit Salatblättern garnieren und die oberen Brötchenhälften auflegen. Die Brötchen jeweils mit einem zusätzlichen Pilzburger und dem Tomatensalat anrichten. Nach Belieben mit Senf, Tomatenketchup oder Mayonnaise servieren.