

Rezept

Vegane Portobello-Burger

Ein Rezept von Vegane Portobello-Burger, am 26.04.2024

Zutaten

8 Portobellopilze	5 EL Sriracha-Sauce
5 EL Öl	2 EL Zitronensaft
Salz	1 Pck. Sonnenblumenhack (Trockenprodukt; 76 g)
2 EL Ei-Ersatzpulver	50 g Semmelbrösel
80 g vegane Kräuterfrischkäsealternative	1 rote Paprika
4 Blätter Eisbergsalat	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 21 g F, 23 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Die Pilze feucht abreiben, die Stiele abschneiden und fein hacken. 3 EL Sriracha-Sauce, 4 EL Öl und Zitronensaft mischen, mit Salz abschmecken. Pilze, Stiele und Marinade in eine Dose geben, verschließen, schütteln und im Kühlschrank ca. 1 Std. ziehen lassen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Hack mit übriger Sriracha-Sauce (2 EL), Ei-Ersatz, Semmelbröseln und 150 ml Wasser mischen. Ca. 5 Min. ruhen lassen. Durchkneten und 4 flache, feste, ca. 9 cm große Pattys formen. Auf ein Blech legen und mit restlichem Öl (1 EL) einpinseln. Pilze (ohne Stiele) und Marinade auf das zweite Blech geben. Alles im Ofen ca. 18 Min. backen, nach 10 Min. wenden. Stiele mit Frischkäse mischen. Paprika waschen, quer in Ringe schneiden, Kerne und Trennwände entfernen. Salat waschen, trocken schütteln und in Stücke zupfen. 4 Pilze mit Frischkäse füllen, Salat, Pattys und Paprikaringe daraufstapeln. Übrige Pilze auflegen, den Burger mit Besteck essen.