

CAPRESE BURGER

mit Tomaten, Mozzarella & Pesto

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
2 Ciabattabrötchen
1 Mozzarella Maxi (200 g)
2 Tomaten
Basilikumpesto
Balsamico Creme
Rucola
Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden
2. Rucola waschen und abtropfen
3. Fungi Pads beidseitig scharf anbraten
4. Ciabatta aufschneiden, mit einer Schicht Tomaten und einer Schicht Mozzarella belegen und mit Salz und Pfeffer würzen
5. Mit jeweils einem Fungi Pad belegen
6. Bei 250°C Heißluft für 3 Minuten in den Ofen, sobald der Mozzarella schmilzt, herausnehmen
7. Deckel runter nehmen und mit Basilikumpesto bestreichen. Die Bodenseite mit Rucola belegen und mit Balsamico Creme beträufeln, Deckel wieder drauf
8. Gleich servieren oder auch kalt genießen