



2A

Vegetarian

Portobello-Burger mit Ziegenkäse, Tomate und Avocado



Zubereitungszeit

25 minuten



Portionen

Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- 1 Den Ofengrill auf höchste Stufe vorheizen. Das Olivenöl mit dem Balsamicoessig vermengen und die Portobellos damit einstreichen. Die Portobellos mit der gewölbten Seite nach oben auf einem mit Backpapier belegten Backblech legen und ca. 6 Minuten grillen. In der Zwischenzeit die Avocado mit einer Gabel fein zerdrücken. 2 Portobellos (oder 1 bei 2 großen) mit der gewölbten Seite nach unten legen und Avocado, Tomatenscheiben, Ziegenkäse und Rucola darüber verteilen. Mit etwas Pfeffer und Salz bestreuen. Evtl. mit frischem Basilikum garnieren und mit dem anderen Portobello(s) abdecken.

Zutaten

- ☐ 4 kleine oder 2 große Portobello-Champignons, gebürstet und Stiele entfernt
- ☐ 90-100 g frischer Ziegenkäse
- ☐ 1 Tomate in Scheiben
- ☐ Kleine Handvoll Rucola
- ☐ ½ Avocado
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ 1 EL Balsamicoessig
- ☐ Pfeffer und Salz
- ☐ Optional: einige Blätter frisches Basilikum

Nährwerte pro Person

Energie	520 kcal
Kohlenhydrate	13 g
Fett	43 g
Eiweiß	20 g