



Portobello-Pilzburger mit Brie und Schalotten

dazu Coleslaw und getrüffelte Ofenkartoffeln



30-40min



2 personen

Saftige Portobello-Pilze mit fruchtigen Tomaten und cremigem Brie kombiniert, karamellisierte Schalotten sowie ein würziger Rotkohl-Apfel-Salat sind der ideale Belag für diesen De-luxe-Burger. Die Ofenkartoffeln, die du als Beilage servierst, werden heute herrlich mit einem köstlichen Trüffelöl verfeinert, damit das schicke Festmahl auch zu einem einzigartigen Schlemmergenuss wird. Burger essen war noch nie so kaiserlich!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 sjalotjes
- 1 stuk rode kool
- 1 groene appel
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 2 portobello's
- 5g verse tijm
- 1 stuk brie²
- 40g gedroogde tomaten
- 2 burgerbroodjes¹
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd³
- peper en zout
- suiker
- 37½ml olijfolie
- 15ml azijn
- 15ml balsamicoazijn⁴

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine koekenpan
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (2), mosterd (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1044kcal, vet 58.5g, koolhydraten 96.3g, eiwit 30.8g



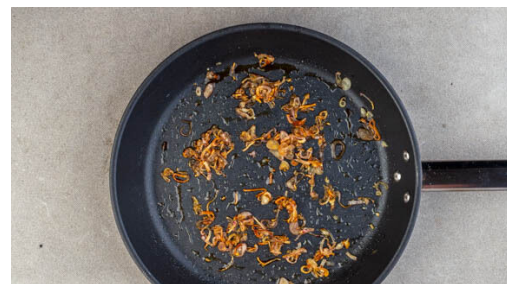
1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit ½EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben, dann ca. 20Min. im Ofen backen.



4. Pilze backen

Die **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen und die Hitze auf 220°C (200°C Umluft) reduzieren. Die **Kartoffeln** mit der ½ der **Gewürzmischung** vermischen. Die **Pilze** mit den Lamellen nach unten auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit ½EL Olivenöl beträufeln. Die ½ des **Thymians** auf den **Pilzen** verteilen. Mit den **Kartoffeln** ca. 5Min. im Ofen backen.



2. Schalotten braten

Inzwischen die **Schalotten** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Zucker und Salz bei mittlerer Hitze ca. 15Min. goldbraun braten. Ggf. etwas Wasser hinzugeben, um Bratsatz zu lösen. Mit 1EL Balsamicoessig ablöschen und weiterbraten, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



5. Zutaten vorbereiten

Währenddessen den **Brie** in dünne Scheiben schneiden. Die **getrockneten Tomaten** grob schneiden. Die **Pilze** aus dem Ofen nehmen, den **Thymian** entfernen und die **Pilze** umdrehen. Die **Tomaten** gleichmäßig in die **Pilze** verteilen, mit der ½ des **Bries** belegen und die **Pilze** weitere 5Min. im Ofen backen.



3. Coleslaw vorbereiten

1EL Essig, ½EL Olivenöl, 1TL Senf und 1 kräftige Prise Salz zu einem Dressing verrühren. Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden, hinzugeben und mit den Händen massieren. Den **Apfel** raspeln und mit dem **Rotkohl** vermengen. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Brötchen toasten

Die **Brötchen** aufschneiden. Die **unteren Hälften** mit dem **übrigen Brie** belegen und **alle Hälften** 3-5Min. backen, bis die **Brötchen** getoastet sind und der **Brie** geschmolzen ist. Die **Kartoffeln** mit dem **Trüffelöl** beträufeln. Die **Brötchen** mit dem **Coleslaw**, den **Pilzen** und den **Schalotten** belegen und mit dem **übrigen Coleslaw** und den **Kartoffeln** servieren.