

DINNERLY



Portobello-Pilzburger mit Cheddar dazu ein Spinatsalat mit Äpfeln



ca. 35min



2 personen

Es ist Burgerzeit! Mmmh, wie haben wir die leckeren Doppeldecker vermisst ... Und was versteckt sich heute zwischen den fluffigen Brötchenhälften? Ein köstlich mariniertes Portobellopilz, der in der Pfanne braun gebraten und dann mit herrlich schmelzendem Cheddar belegt wird. Auch mit von der Partie: karamellierte Zwiebeln. Außerdem servieren wir einen knackig-feinen Salat aus Spinat und fruchtigem Apfel. Guten Appetit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 portobello's
- 1 appel
- 100g babyspinazie
- 2 burgerbroodjes²
- 75g geraspte cheddar³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 2el mayonaise¹
- 1tl honing
- ½tl peper en zout
- 40ml olijfolie
- 60ml balsamicoazijn⁴

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- grote koekenpan

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 703kcal, vet 45.2g, koolhydraten 55.3g, eiwit 18.7g



1. Zwiebeln braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden, dann in einem kleinen Topf mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in ca. 10Min. sehr weich braten, dabei gelegentlich rühren. Falls die **Zwiebeln** etwas am Topfboden haften, einen kleinen Schuss Wasser zugeben. Mit 1EL Balsamicoessig ablöschen und 2–5Min. einköcheln lassen.



4. Brötchen rösten

2TL Olivenöl in einer großen Pfanne mittelhoch erhitzen. Die **Brötchen** aufschneiden, mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne geben und kurz goldbraun anrösten, dann wenden und die **andere Seite** rösten. Die **Brötchen** aus der Pfanne nehmen, dann erneut 1EL Olivenöl in die Pfanne geben und mittelhoch bis stark erhitzen.



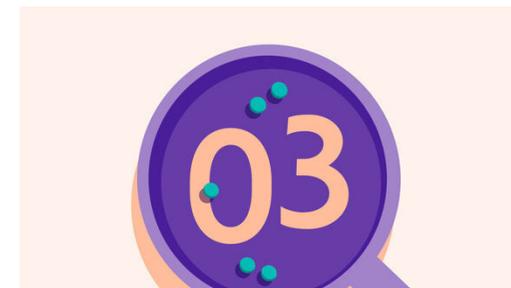
2. Pilze marinieren

2EL Balsamicoessig mit 1TL Honig, ½TL Salz und der ½ des **Paprikapulvers** zu einer **Marinade** verrühren. Die **Pilze** in der **Marinade** wenden und beiseitestellen. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die ½ des Knoblauchs und das **restliche Paprikapulver** mit 2EL Mayonaise und 1TL Wasser zu einem **Dip** verrühren.



5. Pilze braten

Die **Pilze** mit der offenen Seite nach unten in die Pfanne geben und 4–6Min. anbraten, dabei mit einem Pfannenwender etwas andrücken. Die **Pilze** wenden und mit dem **Käse** befüllen. Weitere 2–4Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Brötchen** mit dem **Dip** bestreichen und mit **je 1 Pilz** und den **Zwiebeln** belegen. Den **Salat** dazu reichen.



3. Salat zubereiten

Den **Apfel** halbieren und entkernen, **1 Hälfte** in ca. 2cm große Würfel schneiden, die **andere Hälfte** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Apfelstücke** unter den **Spinat** heben. Den restlichen Knoblauch mit 1EL Balsamicoessig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. **Wichtig:** Das Dressing erst kurz vor dem Servieren zum **Salat** geben.



6. Schneller Schmelz

Der Käse braucht zu lange, um zu schmelzen? Dann kann Folgendes helfen: Die Hitze etwas reduzieren und einen Deckel auf die Pfanne legen. So bleibt die Hitze erhalten und hilft, den Käse zu schmelzen, ohne dass die Pilze von unten zu dunkel werden.