



Vegetarischer Burger mit Champignons und Feta



Zutaten

Menge

2	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Brioche-Burger-Brötchen
	Salz
1 Bund	Schnittlauch
15 g	Mehl
2	vegane Burger Patties
100 g	Champignons
2 EL	Öl
1	Zwiebel
200 g	Feta
150 g	Crème fraîche
4 EL	Öl
1	Knoblauchzehe
1	reife Avocado
1	Fleischtomate
15 g	Speisestärke
100 g	Blattspinat

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

veggie

schnell

Zubereitung

Es ist mal wieder Zeit für ein leckeres Burger-Rezept! Diesmal zeigen wir dir, wie du super einfach einen vegetarischen Burger mit Champignons und Feta zubereiten kannst. Unsere vegetarischen Burger Patties bestehen aus Zwiebeln, Pilzen, Knoblauch, Feta, Mehl, Speisestärke und zerbröselten veganen Burger Patties. Zusätzlich werden die Brioche Brötchen unseres Veggie Burgers noch mit einer Schnittlauch-Creme, Tomatenscheiben, karamellisierten Zwiebeln, Avocadoscheiben und Babyspinat belegt. Unser Veggie Burger ist wirklich unglaublich lecker und super schnell und einfach gemacht. Probiere das Rezept direkt aus! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst schneidest du die Zwiebel in feine Ringe und die Pilze in Scheiben. Die Zwiebelringe mit etwas Öl und Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Danach brätst du die Pilze mit etwas Öl leicht an.

Step 2:

Die Hälfte der Zwiebeln sowie die Pilze in einen Mixer geben. Dazu bröselst du beide Burger Patties, presst noch eine Knoblauchzehe hinein und pürierst alles zu einer fleischartigen Masse. Den Feta, das Mehl und die Speisestärke dazugeben und alles nochmal gut vermengen. Aus der Masse zwei Burger Patties formen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Patties darin anbraten.

Step 3:

In der Zwischenzeit die Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit geschnittenem Schnittlauch sowie Salz und Pfeffer vermengen. Dann schneidest du die Tomate und die Avocado in feine Scheiben. Die Schnittflächen der Burger-Brötchen kurz in einer Pfanne anrösten.

Step 4:

Dann die Unterseite der Brötchen mit etwas Crème fraîche bestreichen. Dann eine Tomatenscheibe, wieder einen Klecks Crème fraîche, einen Burger-Patty, die karamellisierten Zwiebeln, Avocadoscheiben und Babyspinat auflegen. Zum Schluss gibst du nochmal einen Klecks Crème fraîche auf den Burger und bedeckst alles mit der zweiten Brötchenhälfte.