

Portobello-Burger mit Halloumi und Honig-Senf-Soße

-
- 🕒 40 Minuten
 - 👤 2 Portionen
 - 📊 Schwierigkeit: 2 von 3
 - Vegetarisch

Zutaten

4 Portobello (oder sehr große Champignons)
3 EL Balsamico
2 EL Olivenöl
250 g Halloumi (2 Scheiben)
½ Zwiebel, rot
1 Tomate
Salatblätter z. B. Radicchio nach Bedarf
Honig-Senf-Soße
Pflanzenöl zum Anbraten
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Portobello-Pilze säubern und den Stiel entfernen, die Zwiebel und Tomate in feine Ringe bzw. Scheiben schneiden.

Aus Balsamico und Olivenöl eine Marinade anrühren und die Portobellos darin wenden. Die Pilze sollten von beiden Seiten mariniert und ggf. mit einem Pinsel bestrichen werden. Wenn genug Zeit ist, die Marinade etwas einziehen lassen.

Pilze in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend den Halloumi ebenfalls in der Pfanne goldbraun anbraten. Alternativ können Pilze und Halloumi auch gegrillt werden.

Jeweils eine Pilzinnenseite mit Honig-Senf-Soße bestreichen. Die untere Hälfte mit Radicchio und Tomatenscheiben belegen. Darauf Halloumi und rote Zwiebeln geben. Ggf. mit mehr Soße beträufeln und mit dem oberen Pilz als Brötchenhälfte abschließen.

Nährwerte pro Portion

Kalorien 731 kcal / Kohlenhydrate 13 g /
Protein 33 g / Fett 60 g

Erfahre mehr
über uns unter:
biopilzhof.de



BIOPILZHOF



Deutsche
Landwirtschaft
DE-ÖKO-005

