

PORTOBELLO BURGER



ZUTATEN 1 Pers

2	St	Portobello Pilze, mgl. gleich groß
2	EL	Olivenöl
¼	St	Knoblauchzehe
50	g	Rucola
30	g	Parmesan, in Würfel
40	ml	Olivenöl
¼	St	Zitrone, ausgepresst
1	Prise	Meersalz, Pfeffer
1	Kugel	Büffelmozzarella
1	St	Tomate, reif
¼	St	Zitrone, Abrieb

ZUBEREITUNG

1. Den Pilz putzen, den Stengel abbrechen und die schwarzen Lamellen mit einem scharfen Löffel entfernen.
2. Von beiden Seiten mit Olivenöl einpinseln und mit der Knoblauchzehe einreiben.
3. Den Airfryer auf 160°C vorheizen und den Portobello für 3 Min darin garen.
4. In der Zwischenzeit den Rucola, Parmesan, Olivenöl und den Zitronensaft in einen Mixer geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einem Pesto verarbeiten.
5. Die Pilze aus dem Airfryer nehmen, mit dem Pesto bestreichen und mit Mozzarella (in dicke Scheiben geschnitten, trocken getupft) und Tomate belegen.
6. Den Zitronenabrieb über dem Mozzarella und die Tomate geben und wie einen Burger mit den beiden Pilzen einklappen.
7. Erneut in den Airfryer bei 180°C für 3 Minuten backen.