Artikel vom 04.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pfifferling-burger

Pfifferling-Burger



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (4 Personen):

4 (Burger-)Brötchen,

200 g Pfifferlinge,

½ Aubergine,

1 Fleischtomate,

250 g Rucola,

1 Bund glatte Petersilie,

Saft ½ Zitrone,

1 EL Crème fraîche,

2 EL BBQ-Sauce,

Salz,

Pfeffer,

Öl zum Braten.

Zubereitung: Die Pfifferlinge vorsichtig putzen und vom groben Schmutz befreien. Öl in einer Pfanne erhitzen und die gereinigten Pilze hinzugeben. Während diese bei mittlerer Hitze braten, den Rucola und die Petersilie waschen. Das Bund Petersilie grob hacken. Zusammen mit der Crème fraîche, dem Saft der halben Zitrone, etwas Salz und Pfeffer, die Petersilienstücke zu einer Sauce anrühren. Sind die Pfifferlinge gut angedünstet diese in der Pfanne an den Rand schieben und nun die Aubergine so schneiden, dass schmale Scheiben entstehen. Die Scheiben in die Pfanne geben und kurz anrösten. In der Zwischenzeit die Tomate waschen und in Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen. Wer mag, die Pfifferlinge leicht salzen und pfeffern. Da die Pilze einen tollen Eigengeschmack haben und die Sauce bereits gewürzt ist, kann dieser Schritt auch wegfallen. Zum Erstellen der Burger die Brötchen in der Mitte durchschneiden. Auf die untere Brötchenhälfte ½ EL BBQ-Sauce geben und auf dem Brötchen verteilen. Nun eine Handvoll Rucola auf die untere Brötchenhälfte geben. Darüber zwei Scheiben der gebratenen Aubergine, eine Scheibe Tomate und schließlich circa eine Handvoll Pfifferlinge. Zum Abschluss einen Klecks Petersiliensaucen auf die Pfifferlinge geben. Das Brötchen zuklappen und genießen