Blätterteig-Pilz-Burger

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Blätterteig	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Knoblauchzehen	2 St.
Champignons, braun	250 g
Olivenöl	5 EL
Balsamicoessig, hell	4 EL
Sojasauce	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rote Bete, vorgegart	250 g
Mozzarella	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Zucker	1 EL
Rotwein, trocken	3 EL
Eier	1 St.
Sesam, weiß	20 g
Rucola	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Auflaufform, Sieb, Pinsel, Küchenkrepp

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abstreifen. Knoblauch halbieren, schälen und fein hacken. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und Stiele vorsichtig heraustrennen.

2. In einer mittleren Schüssel 2 EL Olivenöl, 2 EL Balsamico, Sojasauce, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen und die Pilze darin einlegen.

3. Rote Bete und Mozzarella abtropfen, aus der Mitte jeweils 4 ca. 1 cm dünne, gleich große Scheiben schneiden und zu den Pilzen geben. Restliche Rote Bete und Mozzarella in ca. 1–2 cm große Würfel schneiden.

4. Inzwischen Pilze (Lamellen nach oben) und Rote-Bete-Scheiben in eine Auflaufform legen und mit Knoblauch, Thymian und etwas Marinade belegen. Für ca. 15 Min. im Ofen backen.

5. Währenddessen Zwiebeln schälen (Wurzelansätze nicht entfernen) und achteln. In einem Topf 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebeln und Zucker zugeben und ca. 4 Min. braten. Mit Rotwein ablöschen und auf niedriger Stufe ca. 10 Min. einköcheln, bis die Flüssigkeit fast komplett reduziert ist. Mit Salz und Zucker abschmecken.

6. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Blätterteig entrollen, 4 Kreise mithilfe eines Glases in ca. 10 cm Durchmesser ausschneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen. Teigreste in ca. 2 cm große Quadrate schneiden und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Mit Eigelb bestreichen, mit Sesam bestreuen und ca. 7 Min. goldgelb backen.

7. Rucola waschen und trocken schleudern. In der gesäuberten Schüssel 2 EL Olivenöl, 2 EL Balsamico und etwas Salz und Pfeffer vermischen. Rucola, Mozzarellawürfel und Rote-Bete-Würfel dazugeben und vermengen.

8. Blätterteig aus dem Ofen nehmen und mit Pilzen, Roter Bete, Rotweinzwiebeln und Mozzarella geschichtet Burger bauen. Dazu Rucolasalat mit Blätterteigcroutons servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	558 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	35 g