

PORTOBELLO BURGER MOZZARELLA RUCOLA-CASHEW PESTO



ZUTATEN 2 Pers

4	St	Portobello Pilze (gleich groß)
1	St.	Knoblauchzehe
70	g	Rucola Salat
3	EL	geröstete Mandeln
150	ml	hochwertiges Olivenöl
60	g	Pecorino Käse
1	St	Abrieb einer Zitrone
1	Prise	Meersalz, Pfeffer
1	St.	Tomate (reif, in Scheiben geschnitten)
1-2	Kug.	Büffelmozzarella (in Scheiben geschnitten)

ZUBEREITUNG

1. Die Portobello Pilze von Sand befreien und die schwarzen Lamellen entfernen.
2. Die Knoblauchzehe, Rucola, Mandeln, Käse, Olivenöl und den Zitronenabrieb in einen Chopper oder Mixer geben und gut aufmixen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die beiden Seiten der Pilze mit Pesto bestreichen, eine Seite mit den Tomaten und dem Mozzarella belegen.
5. Die zweite Seite darauf klappen.
6. Den Airfryer auf 160°C stellen und den Portobello Burger ca. 8 Minuten darin garen.
7. Anschließend herausnehmen, evtl. mit einem kleinen Salat als Beilage servieren.