

PILZ-NUSS-BURGER



ZUTATEN

4

- 4 Fleischtomaten
- 1 Little Gem
- 250 g Pilze
- 200 g Walnüsse
- 200 g Ricotta
- 100 g Paniermehl
- 60 g Bresc Pesto di basilico
- 50 g Bresc Mushroom mix
- 50 g Eiweiß
- 50 g Bresc Frisch gehackter spanischer Knoblauch
- 50 g Bresc Gehackte Schalotte
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikum-Pesto 1000g



Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Gehackte Schalotte
1000g



Pilzmischung 450g

ZUBEREITUNG

Die Pilze mit dem Knoblauch und der gehackten Schalotte anbraten. Die Pilze mit den Walnüssen und den Semmelbröseln in der Küchenmaschine fein mixen. Die Pilzmischung mit dem Eiweiß unter Masse mischen. Vier Burger von der Größe der Tomate formen und braten. Die Tomate häuten und horizontal durchschneiden. Ricotta mit dem Pesto mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ricotta-Pesto-Mischung auf den Nussburger löffeln und im Ofen bei 180 °C 15 Minuten backen. Den gewaschenen Little Gem auf die untere Hälfte der Tomate legen, den Burger darauf legen und mit der Oberseite der Tomate abschließen.