

Champignon-Burger mit Bärlauch

Zubereitungszeit: 15 min

Backzeit: ca. 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2

Zutaten für 2

- 6 große Champignons
- 2 große Tomaten
- ½ Bund Bärlauch
- 3 Scheiben geräucherter Schinken
- 1 Lauchzwiebel
- 6 Scheiben würziger Käse z.B. Raclettekäse
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Backofen auf 180 ° vorheizen

Champignons putzen und Stile plan abschneiden, einmal halbieren. Auflaufform mit Olivenöl einfetten, die untere Champignonhälfte in die Form geben, würzen.

Tomaten in dickere Scheiben schneiden, Bärlauch waschen und Blätter halbieren, Schinken und Käse auf Champignongröße zuschneiden, Lauchzwiebel waschen und in Ringe schneiden.

Nun kommt der schönste Teil des Stapels, eine Käsescheibe, Bärlauch, Schinken, Tomate – salzen & pfeffern, Lauchzwiebel und als Abschluss noch mal Käse. So habe ich meinen gestaltet, na einfach loslegen und mal schauen was der Kühlschrank so hergibt geht auch, die Zutaten sind sehr variabel. Viel Freude beim Kreativ sein in der Küche.

Ab in den Backofen, nach ca. 15 min ist das Essen fertig, etwas Bärlauch und restliche Tomate auf die Teller verteilen und mit etwas Olivenöl und Salz & Pfeffer würzen.