

## **Pilzburger mit Portobello**

### **Zutaten für zwei Bratlinge:**

2 Portobellos

Bratöl

Pfeffer

Salz

### **Zubereitung:**

Bratöl in der Pfanne erhitzen und die Portobellos zuerst mit der Lamellenseite auf hoher Temperatur kurz braten. Anschließend die Pilze wenden und weiter bei hoher Stufe rundum braten bis kleine Blasen in der Mitte aufsteigen.

Nun können die Pilze klassisch mit Pfeffer und Salz gewürzt oder mit Pesto bestrichen werden.

**TIPP:** Die heißen Portobellos mit Käse belegen und kurz in der Pfanne lassen. Die Burgerbrötchen mit Aioli bestreichen. Danach die untere Hälfte mit Salat, Portobello, Zwiebeln, Tomaten und Gurke oder Avocado belegen und den Burger zusammenklappen.