



Pilz-Burger

Zubereitung:

- *Kräuterseitlinge mit einer Gabel anritzen und zerkleinern. Öl in eine Pfanne geben und die Pilzstreifen darin anbraten. Hitze reduzieren und BBQ-Sauce dazugeben. Die Buns toasten. Auf eine Bun-Hälfte den Käse packen und die Hälfte der Pilze darauf geben. Optional mit Zwiebel, Tomate und Salat belegen und mit der anderen Bun-Hälfte toppen. Dazu passen super Pommes frites.*

Zutaten für 2 Personen:

300 g Kräuterseitlinge

2 große Burger Buns

circa 80 ml BBQ-Sauce

Optional: Käse, Tomate,
Blattsalat, Zwiebel