

# Portobello-Burger mit Puten-Hack und Cheddar-Kartoffeln

## Für zwei Personen

200 g Putenhackfleisch	4 frische Portobello-Pilze	8 Scheiben Bacon
100 g Blauschimmelkäse	100 g Cheddar	3 festk. Kartoffeln, groß
1 rote Zwiebel	1 Frühlingszwiebel	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	100 g Sour Cream	1 Ei
2 EL Dijonnaise	1 TL Cayenne-Pfeffer	Butter, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pilzköpfe mit etwas Olivenöl bestreichen und im Ofen auf einem Gitter zehn bis zwölf Minuten rösten. Anschließend abkühlen lassen und mit dem Dijonnaise bestreichen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Anschließend die Kartoffeln mit Haut in das kochende Wasser geben und 15 Minuten kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln halbieren und auskühlen lassen. Den Cheddar reiben. Danach die Kartoffeln aushöhlen und mit dem Cheddar füllen. Nun die Kartoffeln im Ofen auf einem Gitter zehn Minuten überbacken. Die Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Frühlingszwiebeln und 20 Gramm Petersilie mit dem Putenhackfleisch mischen und mit dem Cayenne-Pfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Ei untermischen und aus der Putenmischung zwei Burger formen. Eine Pfanne erhitzen. In die Pfanne während der Aufwärmphase den Bacon hineinlegen und langsam von beiden Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Anschließend die beiden Burger darin braten. Wenn die Burger fertig gegart sind, Die Pfanne von der Hitze nehmen und den Blauschimmelkäse darauf legen. Danach einen Deckel auf die Pfanne legen und stehen lassen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend die Zwiebelringe scharf in der heißen Pfanne anbraten. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Die Sour Cream mit 20 Gramm Schnittlauch mischen. Anschließend in eine kleine Schüssel geben. Auf zwei Pilzköpfe die Putenburger legen und mit dem Bacon toppen. Anschließend die gerösteten Zwiebeln darauf legen und die restlichen Pilze als Deckel benutzen. Den Portobello-Burger mit den Cheddar-Kartoffeln auf Tellern anrichten, die Sour Cream dazustellen und servieren.

Michelle Cummings-Koether am 18. Dezember 2013