

# Portobello-Burger mit Süßkartoffel-Frie, Avocado-Dip

**Für zwei Personen**

**Für den Portobello-Burger:**

2 Portobello-Pilze	1 Focaccia	1 Aubergine
1 rote Paprika	1 Zwiebel	50 g Naturjoghurt
125 g Büffelmozzarella	1 EL Butter	1 EL brauner Zucker
3 EL Tomatenmark	5 EL Trüffelmayonnaise	1 TL Balsamico
1 EL Rapsöl	3 Zweige Basilikum	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für die Süßkartoffelfries:**

1 Süßkartoffel, groß	5 EL Olivenöl	Meersalz
----------------------	---------------	----------

**Für den Avocado-Dip:**

1 Avocado	1 Zehe Knoblauch	1 Limette
1 Bund Petersilie	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Für die Fries die Süßkartoffel schälen und in Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl beträufeln und für 20 Minuten in den Ofen geben. Anschließend herausnehmen und mit Meersalz würzen.

Für den Avocado-Dip den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Limette auspressen. Die Petersilie ebenfalls fein hacken. Die Avocado auslöffeln und mit dem Knoblauch, dem Limettensaft und der Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Für den Burger die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. In der Butter bei mittlerer Hitze fünf Minuten glasig dünsten. Den Zucker und den Balsamico unterrühren, die Pfanne abdecken und bei geringer Hitze 20 Minuten karamellisieren lassen. Zwischendurch umrühren. Die Pilze putzen und die Stiele herausdrehen. Mit dem Rapsöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprika schälen. Die Aubergine, die Paprika und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Aubergine und die Paprika in einer Grillpfanne fünf Minuten von jeder Seite braten und warmhalten. Die Pilze auf der Unterseite sieben Minuten braten. Anschließend umdrehen und weitere vier Minuten garen. Die Pilze anschließend mit der Paprika und dem Mozzarella belegen. Zwei Minuten braten, bis der Käse geschmolzen ist und warmhalten.

Den Naturjoghurt mit Tomatenmark, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.

Das Focaccia in zwei gleich große Stücke schneiden und in Ober- und Unterseite zerteilen. Alle Teile etwas zwei Minuten in der Pfanne rösten. Eine Hälfte dünn mit Trüffelmayonnaise bestreichen. Die andere Hälfte mit Tomatenjoghurt bestreichen.

Die Focacciastücke jeweils mit einem gefüllten Portobello, einer Auberginenscheibe, Paprika und Zwiebelringen belegen, zuklappen und mit dem Holzspieß feststecken.

Den Portobello-Burger mit Süßkartoffelfries und dem Avocado-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Jenny Höhne am 12. März 2015