

# Vegetarischer Burger/Sandwich vom Grill mit Esclata-Sang

Für 4 Personen

## Zutaten Burger

- 4 frische Esclata-sang Köpfe
- 2 Pfirsiche
- 4 Hamburger Bun (ich empfehle Roggenbrot oder Pan Rustika)
- 4 Blatt Kräutersalat

Grillmethode: Indirekt 160—180 °C / Garzeit: 3 - 4 Minuten von beiden Seiten

## Zutaten Marinade

- 4 EL Olivenöl
- 2 Stängel Rosmarin fein gehackt
- 8 Zweige frischer Thymian fein gehackt
- 1 Knoblauchzehen fein gehackt
- 1/2 Zitrone (Abrieb der Schale und Saft)
- Salz und Pfeffer

## Zutaten Pesto Mayo

- 100 G Mahòn Käse, gerieben
- 10 Stänge Basilikum Blätter
- 25 G Mandelbl
- 50 ml Olivenöl
- 5 EL Mayonnaise

## Zubereitung

Entfernen Sie die Stiele der Esclata-sang und reinigen Sie die Köpfe mit einer Bürste.

Waschen Sie die Pfirsich und schneiden Sie in ca. 2 cm dicke Scheiben.

Pro Pfirsich erhalten Sie mindestens 2 Scheiben.

Für die Marinade vermischen Sie die Zutaten in einer Schüssel und bestreichen mit einem Pinsel die Pilzköpfe und die Pfirsiche mit der Marinade.

Rösten Sie die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bis sie leicht goldgelb geröstet sind.

Geben Sie alle Pesto-Zutaten (außer der Mayo) in einen Mixer und hacken diese.

Die Masse muss nicht ganz fein sein und kann noch kleinere Stücke enthalten.

Geben Sie nun die Mayonnaise dazu und würzen das ganze mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronenabrieb und Saft.

Wenn der Grill bereit ist, grillen Sie Pilze und Pfirsiche bei indirekter Hitze 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite. Betreufeln Sie das Brot von jeder Seite mit etwas Olivenöl und rösten Sie es kurz von jeder Seite.

Beginnen Sie beim Burgerbau mit etwas Pestomayo auf dem unteren Pan, legen Sie Kräutersalat auf und dann die gegrillten Pilzköpfe.

Nun die gegrillten Pfirsichscheiben. Jetzt nochmals ein wenig Pestomayo.

Jetzt bedecken Sie die Burger mit der zweiten Scheibe Pan.

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g/Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g/Messerspitze 1 g