CHAMPIGNON-Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Salat und Gurke

Zutaten für 4 Personen:

4 CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g
6 Zwiebel
2 Eier
1 Gurke
100 g Paniermehl
60 g Mehl
4 EL Ketchup
4 TL Olivenöl
2 TL Zucker
2 Handvoll Salat-Mix
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft). Drei tiefe Teller bereitstellen. In den ersten Teller das Mehl geben. In den zweiten Teller die Eier verquirlen. In den dritten Teller die Semmelbrösel geben. Den CHAMPIGNON zuerst in Mehl, dann in den Eiern und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Den Vorgang mit den Eiern und den Semmelbrösel wiederholen. Den Käse auf ein Backblech legen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Der gebackene Camembert ist fertig, wenn er leicht goldbraun ist.

2. Für die karamellisierten Zwiebeln die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. In einer großen Pfanne 1 TL Olivenöl erhitzen. Die geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben, dann jeweils ¼ Teelöffel Salz und Pfeffer hinzufügen. Sobald die Zwiebeln nach ca. fünf Minuten langsam glasig werden, den Zucker unterrühren. Etwa 12-15 Minuten weiter bei mittlerer Hitze schmoren, dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

3. Gurke in Scheiben schneiden. Brötchen aufschneiden und kurz im Backofen erhitzen. Dann die untere Hälfte mit Ketchup bestreichen, Salat darauf verteilen. Einen CHAMPIGNON darauflegen und die karamellisierten Zwiebeln und die Gurkenscheiben darauf verteilen. Die obere Brötchenhälfte auflegen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten