1A+1B

Portobello-Schinken-Ziegenkäse-Burger

Zubereitungszeit
10 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Den Ofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Die Portobellos mit ½ EL Olivenöl bestreichen und mit der Wölbung nach oben in eine Auflaufform legen. Ca. 6 Minuten unter dem Ofengrill grillen. Ein Minzöl herstellen, indem die fein gehackte Minze zusammen mit dem restlichen Öl und etwas Süßstoff nach Geschmack kurz in der Küchenmaschine verarbeitet wird. Den Ziegenkäse auf einem Portobello verteilen, mit Rohschinken belegen und mit dem Minzöl besprenkeln. Mit dem zweiten Portobello abdecken und nach Belieben noch mit einigen Blättern frischer Minze garnieren.

Zutaten

- [ ] 2 große Portobello-Champignons, Stiele entfernt
- [ ] 3 Scheiben Rohschinken
- [ ] 1 EL frischer Ziegenkäse
- [ ] 1.5 EL Olivenöl
- [ ] Handvoll frische Minze, fein gehackt
- [ ] Flüssiger Süßstoff

Nährwerte pro Person

Energie	**297 kcal**
Kohlenhydrate	**10 g**
Fett	**22 g**
Eiweiß	**20 g**