

## Toast-Baguette mit Mexican-Burger



**VEGUSTO**

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Dieses einfach und rasch zubereitete Gericht erhält seinen feinen Geschmack durch Pilze und den pikanten Mexican-Burger.

## So wirts gemacht!

Zutaten für 2 bis 3 Personen

- 50 g Margarine
- 1 mittelgrosse Zwiebel (40 g), gehackt
- 3 Knoblauchzehen (10 g), gepresst
- 200 g Mischpilze, in Scheiben
- 3 EL (5 g) Edelhefe, z.B. Dr. Ritter
- 1 Rispe Thymian, nur Blätter
- ½ TL Salz
- 2 Scheiben Mexican-Burger
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 Baguette

### Zubereitung:

- Die Margarine in einer Bratpfanne zergehen lassen.
- Die Zwiebelstücke, den Knoblauch und die Pilze (abgetropft, wenn aus der Büchse) dazugeben und 5 Minuten andünsten.
- Inzwischen die beiden Burgerscheiben in kleine Würfel schneiden.
- Die Burgerstücke zusammen mit der Edelhefe, dem Thymian und dem Salz dazugeben.
- Das Burger-Pilz-Gericht während 4 Minuten kräftig anbraten und dabei häufig wenden.
- Das Gericht weiter braten lassen, bis keine Flüssigkeit mehr sichtbar ist.
- Das Burger-Pilz-Gericht mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken.
- Die Petersilie dazugeben und vermischen.
- Das Baguette – je nach Länge – in 3 bis 6 Stücke schneiden. Die Stücke längs halbieren.
- Auf einem schon heissen Grill (im Backofen oder in einer Pfanne) die Baguette-Hälften auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten toasten.
- Das Burger-Pilz-Gericht auf den noch warmen Brotscheiben verteilen und gleich servieren.



*Dazu passt ein knackig grüner Salat.*