



REZEPT 10 | GRILL & BBQ

GEGRILLTE PORTOBELLO-BURGER MIT HALLOUMI & PESTO *vom Grill*

Herzhaft, saftig und voller Geschmack! Diese vegetarischen Burger sind ein echtes Highlight auf dem Grill – perfekt für Vegetarier und alle, die es einfach mal anders mögen.



FÜR
4 Personen



VORBEREITUNG
20 Min.



MARINIEREN
30 Min.



GRILLZEIT
10–12 Min.
(direkt + indirekt)



GRILL
Gas, Holzkohle oder Pellet



METHODE
direkt + indirekt



ZUTATEN:

BURGER

- 4 grosse Portobello-Pilze
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Balsamico-Essig
- 1 TL Sojasauce
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz & schwarzer Pfeffer



PESTO

- 1 Bund frisches Basilikum
- 30 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 Knoblauchzehe
- 80 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer



BEILAGEN

- 200 g Halloumi, in Scheiben
- 1 rote Paprika, in Streifen
- Rucola
- 4 Burger-Buns (oder nach Wahl)



ZUM SERVIEREN

- Rucola
- Optional: Tomaten, rote Zwiebeln oder Avocado

ZUBEREITUNG:

- PILZE VORBEREITEN**
Stiele der Portobellos entfernen und die Pilze mit einem Küchentuch säubern.
- MARINADE ANRÜHREN**
Olivenöl, Balsamico-Essig, Sojasauce, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren.
- PILZE MARINIEREN**
Die Portobellos von beiden Seiten mit der Marinade einstreichen und 30 Min. ziehen lassen.
- PESTO ZUBEREITEN**
Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Knoblauch in einem Mixer grob zerkleinern. Olivenöl dazugeben und zu einer cremigen Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- PAPRIKA GRILLEN**
Paprikastreifen mit etwas Olivenöl bestreichen und 8–10 Min. über direkter Hitze grillen, bis sie weich und leicht geröstet sind.
- HALLOUMI GRILLEN**
Halloumi-Scheiben 2–3 Min. pro Seite über direkter Hitze grillen, bis sie schöne Grillstreifen haben.
- PILZE GRILLEN**
Portobello-Pilze über direkter Hitze 4–5 Min. pro Seite grillen, danach bei indirekter Hitze weitere 2–3 Min. garen.
- BURGER ZUSAMMENSTELLEN**
Bun-Unterseite mit Pesto bestreichen, Rucola darauflegen, gegrillten Portobello, Halloumi und Paprika daraufgeben. Nach Wunsch mit weiteren Zutaten belegen.
- SERVIEREN**
Bun-Deckel mit Pesto bestreichen und Burger servieren. Sofort geniessen!

TIPPS & TRICKS

- Die Pilze nicht zu oft wenden, damit sie schön saftig bleiben.
- Für extra Geschmack die Pilze nach dem Grillen mit etwas Balsamico beträufeln.
- Auch köstlich mit gebratenen Zwiebeln oder karamellisierten Zwiebeln.
- Das Pesto kann gut vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Grillzange
- Grillbürste
- Gusseiserne Grillplatte oder Grillkorb (optional)



Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf GRILLONLINE.CH