

# PILZ-FETA- BURGER

- 1 Pilze putzen und in feine Streifen schneiden.
- 2 Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Würfel hacken.
- 3 Öl in Pfanne geben, Pfanne auf höchster Stufe erhitzen.  
  
Pilze mit Zwiebelwürfeln anbraten, bis die Zwiebeln leicht bräunlich werden. Knoblauch hinzugeben und kurz bei mittlerer anschwitzen. Herdplatte ausstellen und Pfanne vom Herd nehmen. Salz, Pfeffer und Paprikapulver dazugeben, damit die Gewürze in die Pilz-Zwiebel-Knoblauch-Mischung ziehen können.
- 4
- 5 Burger-Brötchenhälften toasten, bis sie schön kross werden, währenddessen Cornichons und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.  
  
Brötchenhälften mit dem Gemüse und der Pilz-Zwiebel-Knoblauch-Mischung belegen, direkt auf die warme Mischung jeweils eine Bergkäse-Scheibe pro Burger legen, damit sie anschmelzen kann.
- 6
- 7 Smoke-Sauce und Salat als Topping dazu geben, Burger mit dem Brötchendeckel schließen und genießen.