

KALABRIEN-BURGER



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Die Gransalsa mit Auberginen mit den essfertigen, zerdrückten Kartoffeln, Fiokki, geriebenem Parmesan und Petersilie vermischen. Zu einem 10 cm langen Burger formen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. In Ei und Paniermehl eintauchen und in einer Pfanne mit etwas heißem nativem Olivenöl extra 1 Minute pro Seite anbraten. Beide Seiten des Brötchens mit 1/3 der Grancrema mit Parmesan bestreichen, ein Salatblatt, frische Tomatenscheiben, den Burger, 1/3 der Grancrema mit Parmesan, die Dorati-Tomaten und zum Schluss die restliche Grancrema mit Parmesan darauf verteilen.

Menù-Zutaten

- 100 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) - ZK1
- 10 g Fiokki - PC0
- 15 g Dorati - TN1
- 20 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028
- 30 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
- 40 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

- 50 ml Pasteurisiertes Ei
- 5 g Frische Minze
- 20 g Geriebener Parmesankäse
- 1 Blatt Salat
- n.B. Frische Tomate
- n.B. Petersilie