

KALABRIEN-BURGER



Chef: Monica Copetti

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

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.