

## HAMBURGER MIT GETRÜFFELTER STEINPILZCREME



Chef: Leonardo Pellacani

### Menù-Zutaten

- 10 g Fiokki - PC0
- 15 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
- 25 g Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema mit Steinpilzen und Trüffel) - KR1X
- n. B. Ècheddar - EHGX
- n. B. Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

### Zutaten

- 1 Burgerbrötchen
- 100 g gemischtes Hackfleisch (Schweinefleisch und Rindfleisch)
- 1 g gehackte Petersilie
- 0,5 g Salz
- n. B. Pfeffer
- 50 g in Scheiben geschnittene Tomaten

### Zubereitung

#### FÜR 1 HAMBURGER

Das Hackfleisch mit Petersilie, „Grancrema“ mit Parmesan g. U., „Grancrema“ mit Steinpilzen und Trüffel und Fiokki-Kartoffelflocken vermischen, salzen und pfeffern. Alles zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. Mithilfe einer Form ein 150 g schweres Patty mit einem Durchmesser von 11 cm formen. Das Patty grillen, und das Brötchen mit Tomatenscheiben, „Grancrema“ mit Parmesan g. U., dem Patty und mit „Grancrema“ mit Steinpilzen und Trüffel füllen. Mit im Ofen gebackenen Kartoffeln und Ècheddar Käsesauce servieren.