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 - EHQX
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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)