

HAMBURGER MIT SALBEICREME UND SPECK



Menù-Zutaten

20 g Fiokki - PC0
35 g Crema di salvia (Salbeicreme) - KT7
50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
4 Scheiben gewürzter Speck
30 g Geriebener Parmesankäse
300 g gemischtes Hühner-/Truthahnhackfleisch

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

PORTIONEN FÜR 4 HAMBURGER

1. Das Fleischwolfen.
2. Das Fleisch mit der Salbeicreme und dem gut abgetropften Röstgemüse, dem geriebenen Parmesan, Fiokki, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Mischung in Portionen von 100 - 120 g aufteilen und mit der Burgerpresse zu Burgern formen, wobei vor dem Pressen eine Scheibe Speck darauf gelegt wird.