

## HAMBURGER NACH ZIGEUNER ART



### Menù-Zutaten

400 g Sugo alla Zingara (Zigeunersauce) - CV1  
50 g Fiokki - PC5  
n.B. Olive nere a rondelle (Schwarze Oliven in Scheiben) - UW3  
n.B. Olive verdi a rondelle (Grüne Oliven in Scheiben) - XE8

### Zutaten

N.B. Oregano  
200 g Paniermehl  
1 kg gemischtes Hackfleisch

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

### Zubereitung

Zutaten für 12 Hamburger

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Den Teig mit der Menu Zutaten und einer Handvoll Oregano mischen.
3. Den Fleischteig in Portionen von ca. 100 bis 120 g und zu Burger formen.