

## 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.