

VEGGIE-BURGER MIT ZUCCHINISAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 5 HAMBURGER

Für die Pattys Eier, Knoblauch, Petersilie, Salz, „Gransalsa“ mit Zucchini, glutenfreies Paniermehl, „Grancrema“ mit Parmesan g. U. und Fiocchi-Kartoffelflocken vermengen. Alles zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Mithilfe einer Form 5 Pattys zu je 150 g mit einem Durchmesser von 11 cm formen. Grillen und die Brötchen mit gemischtem Schnittsalat, einem Patty und der „Grancrema“ mit Parmesan g. U. füllen.

Menù-Zutaten

- 130 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
- 150 g Fiocchi - PC0
- 30 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028
- 400 g Gransalsa di zucchini (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1

Zutaten

- 1 Ei
- 5 Burgerbrötchen
- n. B. gehackter Knoblauch
- n. B. gehackte Petersilie
- n. B. gemischter Schnittsalat
- n. B. Salz