

VESUV BURGER



Menù-Zutaten

- 100 g. Friarielli (Stängelkohl) - B60K
- 20 g. Ceci lessati (Kichererbsen, gegart) - Z00
- 20 g. Soleggiati - TX1
- 30 g. Fiokki - PC0
- 50 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
- 50 g. Mix grill (Gegrilltes Gemüse Mischung) - TP1

Zutaten

- 1 Salatblatt
- n.B. Frische Tomate
- n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Den Stängelkohl und 20 g gegrillte Gemüse Mischung mit einem Messer zerkleinern, die essfertige, zerdrückte Kartoffel und die Fiokki hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu einem Burger von 8 cm Durchmesser formen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Kichererbsen und Soleggiati-Tomaten pürieren, bis eine glatte Masse entsteht. Das Brot beidseitig mit der entstandenen Creme bestreichen, das Salatblatt, die Scheibe frische Tomate, den Burger und die restlichen 30 g gegrillte Gemüse Mischung darauf anrichten.

Für eine vegetarische Version den Stängelkohl, die Kartoffel und die gegrillte Gemüse Mischung in Ei und Semmelbrösel tauchen und 2 Minuten pro Seite in heißem Öl braten.

Für eine vegane Version die Fiokki durch 30 g Sesam- oder Kichererbsenmehl ersetzen und im Ofen 7-8 Minuten bei 180°C backen, nachdem man sie in Sesamsamen getaucht hat.