



SCHROBENHAUSENER SPARGEL G.G.A.

Burger vom Schrobenhausener Spargel



ZUTATEN SPARGEL FLAN:

4 Stück Burger Buns
200 g weißer Schrobenhausener
Spargel g.g.A., geschält und blanchiert
und bei mittlerer Hitze gegrillt oder in
der Pfanne angebraten
4 Rösti, in der Pfanne gebraten
100 g geräucherter Schinken, in der
Pfanne geröstet
80 g Rucola
80 g Mayonnaise, verfeinert mit
einem TL Meerrettich und
einem TL Sauerrahm
Kartoffelchips, QS

BURGER-AUFBAU:

Bun-Boden, kurz getoastet und
mit Mayonnaise bestrichen
Rösti
Schinken
Spargel
Rucola
Kartoffelchips
Bun-Deckel, kurz getoastet und
mit Mayonnaise bestrichen

Einer der besten Burger in der Spargelzeit! Wer einen vegetarischen Burger bevorzugt, kann natürlich den Schinken weglassen. Die Menge aller Zutaten darf auf den eigenen Gusto angepasst werden.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann.
Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck