



## SCHROBENHAUSENER SPARGEL G.G.A.

### *Burger vom Schrobenshausener Spargel*



#### **ZUTATEN SPARGEL FLAN:**

4 Stück Burger Buns  
200 g weißer Schrobenshausener  
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