

DER PERFEKTE SPARGELBURGER



Für 4 Portionen

- 2 Schalotten (Art.-Nr. 25.853.010)
- 40 g Butter
- 1 El Öl
- 12 Eier (360 g Vollei, Art.-Nr. 26.875.052)
- 500 g grüner Spargel (Art.-Nr. 15.282.510)
- 4 El Kräuter Sauce (Art.-Nr. 55.000.819)
- 40 g Rucola (Art.-Nr. 25.112.038)
- 4 Brioche Buns (Art.-Nr. 54.001.515)
- 8 Scheiben Bacon (Art.-Nr. 80.011.305)
- 10 g glatte Petersilie (Art.-Nr. 13.298.320)
- Salz/Pfeffer

Die Zubereitung

- Schalotten halbieren, in feine Streifen schneiden, in 20 g Butter glasig dünsten.
- Eier verquirlen, würzen. In einer kleinen geölten Pfanne je 90 g Ei stocken lassen, Ränder einklappen, eckige Form formen. 3x wiederholen, warmhalten.
- Spargel in 20 g Butter anbraten.
- Bacon in einer trockenen Pfanne knusprig braten.
- Salat waschen, trocknen.
- Brioche-Buns mit der Schnittseite in der Pfanne rösten.

Den Burger wie folgt belegen



PETERSILIE

BACON

KRÄUTERSAUCE

SCHALOTENSTREIFEN

SPARGEL

EI

SALAT

