

Frühlings-Burger mit Bärlauchpesto und Spargel-Salat

Für 4 Personen

500 g	gehacktes Natura-Beef	alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut vermischen und 4-5 Hamburger formen in Paniermehl wenden, anbraten: eingesottene Butter erhitzen, bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten
1 EL	Senf	
1 EL	Ketchup	
1 TL	Salz	
etwas	Pfeffer	
1	gehackte Schalotte	
1	Ei	
	Paniermehl	



Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

Bärlauch-Pesto

100 g	frischer Bärlauch	waschen, grob hacken, zusammen mit den gerösteten Pinienkernen und den restlichen Zutaten im Mixer pürieren
50 g	Pinienkerne, geröstet	
50 g	Sbrinz	
1,5 dl	Rapsöl	
½ TL	Salz	
etwas	Pfeffer	
etwas	Zitronensaft	

den Boden des Brötchens mit Bärlauch-Pesto bestreichen, mit dem Hamburger belegen und geniessen

Servieren mit:

Spargel-Salat

250 g	grüne Spargeln	schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser bissfest kochen
250 g	weisse Spargeln	

Vinaigrette

2	Schalotten	hacken
50 g	getrocknete Tomaten	klein schneiden und mit den übrigen Zutaten vermengen und über die Spargeln giessen
4 EL	weisser Balsamico-Essig	
6 EL	Rapsöl	
etwas	Zitronensaft	
wenig	Kräutersalz	

Hamburger-Brötchen (Bun's):

Das Rezept für die selbstgemachten Brötchen erhalten Sie bei:

pia.amstutz@vol.be.ch.

