

## BOLOGNA BURGER



Chef: Monica Copetti

### Menù-Zutaten

10 g Fiokki - PC0  
150 g Spinaci pronti (Gebrauchsfertiger Spinat) - T3P  
20 g „Gli Arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika) - XJ1  
20 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028  
30 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1  
50 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

### Zutaten

50 ml Pasteurisiertes Ei  
10 g Geriebener Parmesankäse  
10 g Weizenmehl  
1/2 Zwiebel  
1 Blatt Salat  
1 Scheibe Tomate  
n.B. Petersilie  
n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. Sonnenblumenöl

### Zubereitung

Den Spinat gut abtropfen lassen, die essfertige, zerdrückte Kartoffel, den geriebenen Parmesan, die Fiokki, die mit dem Messer angeschnittenen halbgetrocknete Paprika und die Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine 10 cm lange Frikadelle formen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Ringe schneiden und in kochendem Öl anbraten, nachdem sie in Mehl getaucht wurde. Die Frikadelle in Ei und Semmelbrösel tauchen und in einer Pfanne mit etwas heißem Öl 1 Minute pro Seite braten. Beide Seiten des Brötchens mit Grancrema mit Parmesan g.U. bestreichen, ein Salatblatt, eine Scheibe frische Tomate, die Frikadelle und die gebratene Zwiebel darauf legen.