

TIPP: Schmeckt auch mit weissem Spargel super.



Spargel-Burger mit Erdbeeren, Cheddarkäse und Salat

Für 10 Burger:

10 Gourmet Burger, Art. 1600

1.250 g Rinderhackfleisch

750 g grüner Spargel

250 g Erdbeeren

10 Scheiben junger Gouda

½ Salatkopf

250 g Joghurt

250 g Magerquark

1 Bund Gartenkräuter

Salz und Pfeffer

Öl

- 1 Den Ofen vorheizen und die Burger-Buns bei 180 °C für circa 5-8 Minuten backen.
- 2 Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in 10 gleich grosse Portionen unterteilen und jeweils ein rundes Patty daraus formen. Die Burger-Patties anschliessend mit etwas Öl in einer Pfanne circa 8 Minuten von jeder Seite anbraten.
- 3 Als nächstes die Kräuter fein hacken und zusammen mit Joghurt und Quark zu einer Creme verrühren. Schmecken Sie diese mit Salz und Pfeffer ab und stellen sie kalt.
- 4 Anschliessend den Spargel putzen und in circa 5 cm lange Stücke schneiden. Dann die Stangen in etwas Öl rundherum anbraten. Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.
- 5 Zum Schluss etwas von der Kräuter-Creme auf das untere Bun streichen. Dann folgt Salat, das Patty, der Spargel sowie die Erdbeeren. Deckel aufsetzen und servieren.