



## Spargel Burger mit Bärlauch-Guacamole

Schritte:

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

|        |                    |           |                       |
|--------|--------------------|-----------|-----------------------|
| 20     | Brioche Burgerbuns | 3,6 kg    | Rinderhack            |
| 5      | Avocado            | 1,5 kg    | Spargel, grün o. weiß |
| 500 g  | Bacon              | 2 Bund    | Bärlauch              |
| 4      | Knoblauchzehen     |           | Zitronensaft          |
| 500 g  | Schalotten         | 1 TL      | Natrium               |
| 120 ml | Balsamicoessig     | 100 g     | brauner Zucker        |
| 1,1 kg | Strauchtomaten     | 2 Schalen | Rucola                |
|        | Salz & Pfeffer     |           |                       |

### Zubereitung

Die Tomaten putzen und in Scheiben schneiden.

Die Schalotten putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze anschwitzen, mit Zucker karamellisieren lassen und mit Balsamicoessig ablöschen und kurz einkochen lassen.

Das Avocado-Fruchtfleisch mit dem grob gehackten Bärlauch, Zitronensaft, Natrium und Knoblauchzehen im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten.

Die Baconstreifen in einer Pfanne knusprig braten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser und zwei der Zitronen in Scheiben geschnitten zum Kochen bringen. Den Spargel putzen und in feine Scheiben schneiden. Sobald das Wasser kocht die Scheiben für ca. 3 Minuten blanchieren.

Den Spargel mit den Balsamico-Schalotten vermengen.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in 180 g schwere, flache Patties formen.

In einer Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten und im Ofen bei 110°C warmhalten.

Die Burgerbrötchen auf den Schnittseiten liegend anrösten, mit Bärlauch-Guacamole bestreichen, mit Rucola und Tomate belegen. Das Fleisch mit Bacon hinzufügen und gut 2 Esslöffel der Spargel-Schalotten-Mischung darauf geben.