

## Vorspeise:

### Crostini mit Mango- Mozzarella und Basilikum

- ▶ Frisches Basilikum
- ▶ 1 Ciabatta oder Baguette
- ▶ 1 Mango
- ▶ 1 Avocado
- ▶ 100 g Mozzarella
- ▶ 2 TL Pinienkerne
- ▶ Chiliflocken

## Hauptgang:

### Burger mit Erdbeer-Chutney und Smashed Potatoes Salad

#### Burger (4 – 6 Stück):

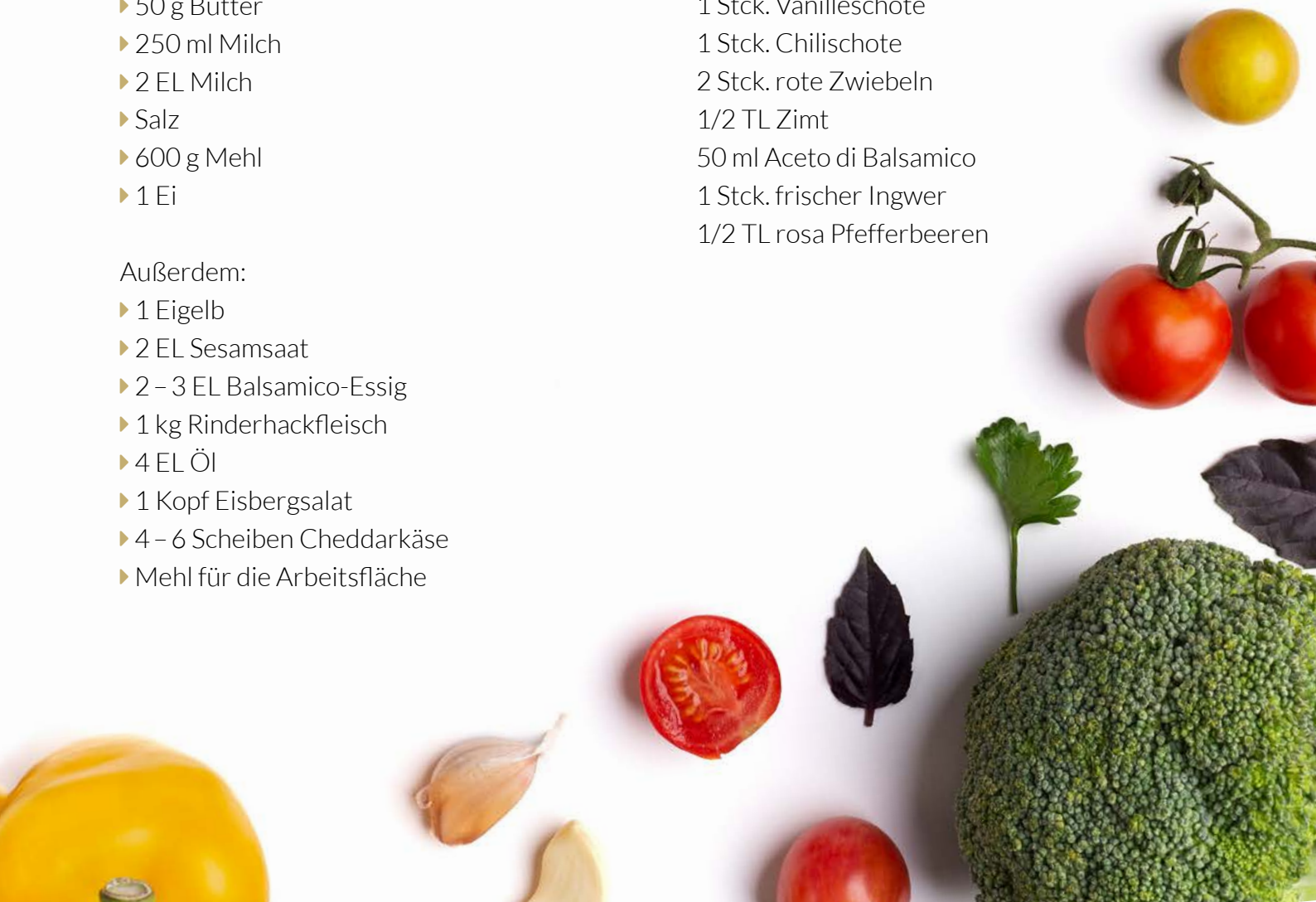
- ▶ 25 g Hefe
- ▶ 20 g Zucker
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 250 ml Milch
- ▶ 2 EL Milch
- ▶ Salz
- ▶ 600 g Mehl
- ▶ 1 Ei

Außerdem:

- ▶ 1 Eigelb
- ▶ 2 EL Sesamsaat
- ▶ 2 – 3 EL Balsamico-Essig
- ▶ 1 kg Rinderhackfleisch
- ▶ 4 EL Öl
- ▶ 1 Kopf Eisbergsalat
- ▶ 4 – 6 Scheiben Cheddar-Käse
- ▶ Mehl für die Arbeitsfläche

#### Feurig fruchtiges Erdbeer- Chutney:

- ▶ 500 g reife Erdbeeren
- 150 g brauner Zucker
- 1 Stck. Vanilleschote
- 1 Stck. Chilischote
- 2 Stck. rote Zwiebeln
- 1/2 TL Zimt
- 50 ml Aceto di Balsamico
- 1 Stck. frischer Ingwer
- 1/2 TL rosa Pfefferbeeren



## Hauptgang:

### Burger mit Erdbeer-Chutney und Smashed Potatoes Salad

#### Smashed Potatoes Salad:

##### Für die Quetschkartoffeln

- ▶ 1 kg Drillinge junge/kleine Kartoffeln mit dünner Schale
- ▶ etwas grobes Meersalz
- ▶ etwas Olivenöl

##### Optional

- ▶ etwas Feta
- ▶ etwas knusprig gebratener Speck
- ▶ etwas Rucola

##### Gurkensalat/Dressing

- ▶ 1 Salatgurke
- ▶ 1 rote Zwiebel
- ▶ einige Stiele Schnittlauch oder Frühlingszwiebel
- ▶ je 2 Stiele Dill & Petersilie, auch Kresse oder Liebstöckel passen gut dazu
- ▶ 300 g (griechischer) Joghurt
- ▶ 100 g Mayonnaise
- ▶ 2 TL Senf
- ▶ 1/2 Zitrone ausgepresst
- ▶ 2 Zehen Knoblauch
- ▶ etwas Salz & Pfeffer

## Dessert:

### Ananas vom Grill mit Vanille

- ▶ 1 Stk. Ananas (frisch)
- ▶ 1 EL Butter
- ▶ Vanille-Zucker, Zimt
- ▶ etwas Pfeffer (schwarz)

