



Burger mit grünem Spargel und Spiegelei

Burger mit grünem Spargel und Spiegelei

ZUTATEN FÜR EINEN BURGER:

200 g Rindergehacktes

200 g grüner Spargel

1 rote Zwiebel

1 Ei

1 Burgerbrötchen

Salat und Burgersauce zum Garnieren nach Belieben

Salz, Pfeffer

UNSER LIEBLINGSREZEPT

Die Zwiebeln in breite Ringe schneiden und mit etwas Butter bei mittlerer Temperatur andünsten. Rinderhack zu einem Patty formen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, erst nach dem Garen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Spiegelei bei mittlerer Hitze zubereiten, so dass das Eigelb noch leicht flüssig ist. Den geschälten grünen Spargel nur kurz in der Pfanne mitbraten und wie das Fleisch erst am Ende würzen. Das Burgerbrötchen aufschneiden und die Schnittstellen kurz anrösten, mit Salat und Sauce garnieren, Fleisch, Spargel, Zwiebeln und Spiegelei darauf geben.

Dazu passen wunderbar sattig-fruchtig-trockene Rosés aus Spanien wie der »La Estafeta Tempranillo Rosé« von **La Estafeta** oder der »Gorgorito Rosado« von **Bodegas Copaboca**.



Foto: alexsalcedo/istock