

**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.