

# Quinoa-Burger

von Jörg Bertschi

Mengen für 10 Personen

10 Stück Hamburger-Brötli	
4.5 cl Olivenöl	für Tätschli
5.0 dl Bouillon (flüssig)	für Tätschli
2.5 Stück Knoblauchzehen	für Tätschli fein gehackt
250 g Rüebli	für Tätschli fein gerieben
425 g Zucchini (g)	für Tätschli fein gerieben
2.5 TL Salz	für Tätschli
150 g Appenzeller	für Tätschli fein gerieben
2.5 Stück Eier	für Tätschli
5.0 EL Mehl	für Tätschli
* 3.75 g Salz	für Tätschli
175 g Mayonnaise	für Sauce
5.0 Stück Eier	für Sauce hart gekochte Eier, grob geschnitten
1.25 Bund Peterli	für Sauce
200 g Essiggurken	für Sauce in würfel schneiden
4.5 cl Wasser	für Sauce
5.0 Prise Salz	für Sauce
250 g Rotkabis	Burger Zugabe
250 g Eisbergsalat	Burger Zugabe
3.0 Stück Tomaten	Burger Zugabe
50 g Röstzwiebeln	Burger Zugabe nach Bedarf

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Öl in einer Pfanne erwärmen, Knoblauch andämpfen, Quinoa begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln. Etwas abkühlen. Rüebli, Zucchini und Salz mischen, in einem Sieb ca. 30 Min. ziehen lassen, gut ausdrücken.

Quinoa, Gemüse, Käse, Ei und Mehl mischen, würzen. Mit nassen Händen zu Tätschli formen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Tätschli beidseitig je ca. 5 Min. braten.