

Quinoa-Burger (Vegi) 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.