

Vegiburger

von Florence Bühler

Mengen für 32 Personen

1.92 kg Couscous	Aramanth oder Quinoa
800 g Rüebli	
1.6 kg Zucchini (g)	
6.4 Stück Zwiebeln	
9.6 Stück Eier	
25.6 EL Mehl	
480 g Magerquark	
64 g Salz	
160 g Peterli	
1.28 dl Öl	
320 g Tomaten	
320 g Zwiebeln	
320 g Gurken	
320 g Essiggurken	
3.2 Stück Salat	
64 Stück Hamburger-Brötli	
480 g Ketchup	
480 g Senf	

BURGER Aramanth: Aramanth abspülen, Bouillon aufkochen, Aramanth darin ca. 30 Minuten, zugedeckt bei schwacher Hitze quellen lassen. Zur Seite stellen, etwas abkühlen lassen. Rüebli und Zucchini in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln klein schneiden. Zwiebeln mit dem Gemüse in einer Pfanne mit wenig Öl kurz andämpfen. Gemüse mit Aramanth mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Quark, Mehl und Ei dazugeben, zu einer homogenen Masse verarbeiten und daraus Burger formen, 30 Minuten kühl stellen.

BURGER Quinoa: Bouillon aufkochen, Quinoa darin ca. 20 Minuten, zugedeckt bei mittlerer Hitze quellen lassen. Zur Seite stellen, etwas abkühlen lassen. Rüebli und Zucchini in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln klein schneiden. Zwiebeln mit dem Gemüse in einer Pfanne mit wenig Öl kurz andämpfen. Gemüse mit Quinoa mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Quark, Mehl und Ei dazugeben, zu einer homogenen Masse verarbeiten und daraus 4 Burger formen, 30 Minuten kühl stellen.

ZUBEHÖR: Tomaten in Scheiben schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden, Gurken in Scheiben schneiden, Essiggurken längs schneiden, Salat waschen und in mundgerechte Stücke brechen.

BUNS: Brötli trennen und die Hälften auf dem Grill leicht anbraten.