



GEFÜLLTE HAMBURGER MIT PILZ-KÄSE-FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Dätschli bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1733 G

225 g

975 g Rinderhack

200 g Champignons, gekocht

75 g Rote Zwiebel(n), fein gehackt

10 g Knoblauch, gehackt

75 g Vollei(er)

50 g Paniermehl, gemahlen

6 g Salz

2 g schwarzer Pfeffer, gemahlen

10 g Schnittlauch

5 g Dijon Senf

100 g Cheddar Käse, würzig, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Faschiertes mit 175 g QimiQ Saucenbasis gut mixen. Kalt stellen.
2. Für die Füllung: Pilze und Zwiebel ansautieren. Knoblauch und QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz köcheln lassen. Auskühlen lassen.
3. Eier, Weissbrotbrösel, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Senf und Käse dazugeben und gut vermischen.
4. Aus dem Hackfleisch Bälle formen und anschließend flachdrücken. Die Hälfte davon mit der Füllung belegen. Restliche Burger als Deckel benutzen und die Ränder gut verschließen.
5. Hamburger grillen und auf Hamburger Brötchen servieren.