



GEFÜLLTE HAMBURGER MIT PILZ-KÄSE-FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Laibchen bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1733 G

225 g	QimiQ Sahne-Basis
975 g	Rinderhack
200 g	Champignons, gekocht
75 g	rote Zwiebel(n), fein gehackt
10 g	Knoblauch, gehackt
75 g	Vollei(er)
50 g	Semmelbrösel, 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.