



BUCHWEIZEN BURGER MIT KAROTTEN UND WALNÜSSEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

375 g	QimiQ Classic, ungekühlt
240 g	Buchweizen
180 g	Frischkäse
360 g	Karotten, geschält
90 g	Walnüsse, fein gehackt
150 g	rote Zwiebel(n), klein gewürfelt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
10	Hamburger-Brötchen
	Salatblätter
	rote Zwiebel(n), in Ringe geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Buchweizen in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen und in ungesalzenem Wasser weich kochen. Auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Buchweizen, Karotten, Walnüsse und Zwiebel dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Masse mit einem Löffel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech zu kleinen Burger portionieren.
4. Burger ca. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Hamburger Brötchen durchschneiden. Untere Brötchenhälfte mit je einem Salatblatt belegen.
6. Buchweizen Burger auf den Salat legen, Zwiebelringe darauf verteilen. Die obere Brötchenhälfte wieder aufsetzen und servieren.