



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 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 g Buchweizen

60 g Frischkäse

2 Karotten, geschält

2 EL Walnüsse, fein gehackt

0.5 rote Zwiebel(n), klein gewürfelt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

4 Hamburger-Brötchen

4 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.