



# GEFÜLLTE HAMBURGER MIT PILZ-KÄSE-FÜLLUNG



## QimiQ VANTAGGI

- Laibchen bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1733 G

<b>225 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>975 g</b>	Rinderhack
<b>200 g</b>	Champignoni,
<b>75 g</b>	Cipolla rossa (Cipolle rosse),
<b>10 g</b>	Aglio,
<b>75 g</b>	Uovo intero
<b>50 g</b>	Pangrattato,
<b>6 g</b>	Sale
<b>2 g</b>	Pepe nero,
<b>10 g</b>	Erba cipollina
<b>5 g</b>	Senape Dojon
<b>100 g</b>	,

## PREPARAZIONE

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.