

# Röstiburger

Für 4 Personen

## Zutaten

1 kg	<b>Gschwellti vom Vortag (festkochend)</b>
1 EL	<b>Mehl</b>
etwas	<b>Salz und Pfeffer</b>
4	<b>Gewürzgurken</b>
1	<b>Zwiebel</b>
400 g	<b>gehacktes Dreierlei</b>
1	<b>Ei</b>
3 EL	<b>Butter</b>
2	<b>Tomaten</b>
1 Bund	<b>Schnittlauch</b>
100 g	<b>Hüttenkäse</b>

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und auf der Gemüseraffel reiben. Mit dem Mehl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gurken klein würfeln, untermischen.

Die Zwiebel fein hacken. Fleisch, Zwiebel und Ei vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Kartoffel- und der Fleischmasse Burger formen, doppelt so viele aus Kartoffeln. Alle Burger in der Butter beidseitig je 4–5 Minuten kräftig braten.

Die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch fein schneiden und mit dem Hüttenkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf die Hälfte der Röstiküchlein etwas Hüttenkäse geben, mit Tomatenscheiben belegen, darauf je einen Hamburger legen, mit je einem Röstiküchlein bedecken.



*Röstiburger*