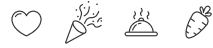




## HAUPTGANG

## KARTOFFEL-QUINOA-BURGER



★★★★☆ (40)

1H 15 MINUTEN  
FÜR 6 STÜCK

## ZUTATEN

## Rotkabissalat

- 300 g** Rotkabis
- 2 EL** Rapsöl
- 2 EL** Weissweinessig
- 1 TL** Zucker
- etwas** Salz & Pfeffer

## Kartoffeln-Quinoa-Patties

- 500 g** festkochende Kartoffeln
- 200 g** Quinoa
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 1 Bund** Petersilie, fein gehackt
- 2 Zweige** Minze, Blättchen fein gehackt
- 1 TL** Salz
- ½** Zitrone, Schalenabrieb
- ½ TL** Koriandersamen, gemahlen
- ¼ TL** Kreuzkümmel, gemahlen
- ½ TL** Paprikapulver, edelsüss
- etwas** HOLL-Rapsöl zum Anbraten

## Zum Servieren

- 6** Hamburgerbrötchen
  - 6 EL** Mayonnaise oder BBQ Sauce
  - 6** Salatblätter
  - 1-2** Sprossen
- handvoll**

## ZUBEREITUNG

- 1** Zubereitung Rotkabissalat:  
Den Rotkabis in feine Streifen hobeln. Mit dem Öl, Essig und Zucker vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Ca. 30 Minuten oder bis zum Servieren ziehen lassen.
- 2** Zubereitung Patties:  
Die Kartoffeln ca. 20 Minuten weichkochen. Abgiessen und gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben oder durch ein Passevite drehen.
- 3** Das Quinoa in der doppelten Menge Wasser zum Kochen bringen. 15 Minuten köcheln lassen. Zugedeckt 5 Minuten quellen lassen. Restliches Wasser abgiessen.
- 4** Die geriebenen Kartoffeln mit Quinoa, Zwiebel, Petersilie und Minze vermengen. Mit Salz, Zitronenschale, Koriandersamen, Kreuzkümmel und Paprika würzen. Die Masse zu 6 Patties formen. In heissem Öl beidseitig anbraten, warmhalten.
- 5** Zubereitung Burger:  
Die Burgerbrötchen kurz in der Pfanne anrösten. Beide Hälften mit Mayonnaise bestreichen. Mit Blattsalat, Burgerpatties, Rotkabissalat und Sprossen belegen.

## TIPP

Der Burger kann nach Belieben mit Gurkenscheiben, gebratenem Speck oder Käse ergänzt werden.