



Hüttenkäse

QUINOA BAGEL

Dauer: ca. 35 Min.
Für 4 Personen

- 150 g Quinoa
- 4 dl Gemüsebouillon
- 1 Bundzwiebel, fein gehackt
- 1 Rüeblli, an der Röstiraffel gerieben
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 4 Eier, verklopft
- 40 g Sbrinz, gerieben
- Öl zum Braten
- 4 Bagels oder Buns, quer halbiert
- 4 EL Guacamole
- 150 g Hüttenkäse
- Zwiebelringe, Essiggurken, Tomatenscheiben, nach Belieben

1 Quinoa in der Bouillon ca. 15 Min. weich köcheln, abgiessen, etwas abkühlen. Restliche Zutaten begeben, gut mischen.

2 Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Je zwei Esslöffel Quinoa-Masse in die Pfanne geben, mit einer Bratschaufel zu je ca. 6 cm grossen Burgern formen. Portionenweise beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. 4 Min. braten.

3 Buns- oder Bagelhälften ebenfalls kurz in derselben Pfanne rösten, herausnehmen. Mit Guacamole, Burger, Hüttenkäse und restlichen Zutaten belegen.