



Indian Veggie Burger



Zutaten:

- 1 Zwiebel(n), rot
- 1 Karotte(n)
- etwas Petersilie
- 1 Prise Madras Curry-Gewürz
- 40 g Paniermehl
- 1 Ei
- 300 g Quinoa
- 1 Pck. Feldsalat
- 2 Tomate(n)
- 3 Gewürzgurken
- etwas Ketchup
- 1/2 Zitrone(n)
- 5 Stängel Rosmarin
- 5 Burgerbrötchen



WMF Pendelschäler Profi Plus



Microplane 2-Wege-Reibe Professional



Rösle Burgerpresse



Skeppshult Grillpfanne mit Edelstahlgriff, eckig



GEFU Scheibenschneider RAPIDO



KitchenAid Zerkacker in empire rot

1

Quinoa nach Anleitung kochen und abkühlen lassen.

2

Währenddessen die Karotten schälen und in feine Stücke reiben.

3

Die Zwiebel und die Petersilie klein hacken und zu den Karotten hinzugeben, nun alles mit Ei und dem Paniermehl vermengen.

4

Das Madras Curry-Pulver kurz in einer Pfanne erhitzen und zum Quinoa geben.

5

Alles vermengen und aus der Mischung Burger-Patties formen.

6

Die Patties in der Pfanne anbraten, bis sie außen schön kross sind.

7

Nebenbei den Tomatenketchup mit dem Saft der halben Zitrone vermischen und die Tomaten und die Gewürzgurken in Scheiben schneiden.

8

Die Patties auf den Burgerbrötchen platzieren, mit Ketchup, Gurken und Tomaten garnieren und mit einem Rosmarinzweig dekoriert servieren.

Wer weniger auf den Klassiker wie Gewürzgurken und Ketchup steht, kann den Burger je nach Belieben vielfältig garnieren. Ob mit frischen Gurken, Mayonnaise oder Rucolasalat – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.