



Sweet Potato Frites mit Quinoa-Burger

FÜR 10 PERSONEN

FRITES

2.5 kg KADI Sweet Potato Frites

BURGER

10 Burger-Brötchen
5 dl Gemüsebouillon
250 g Quinoa
250 g Rüebl
fein gerieben, Saft ausgedrückt
500 g Zucchetti
fein gerieben, Saft ausgedrückt
150 g Magerquark
150 g Mehl
3 Eier
ein wenig Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Bouillon aufkochen, Quinoa darin ca. 20 Minuten, zugedeckt bei mittlerer Hitze quellen lassen. Zur Seite stellen, etwas abkühlen lassen.

Rüebl und Zucchetti mit Quinoa mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Quark, Mehl und Ei dazugeben, zu einer homogenen Masse verarbeiten und daraus 10 Burger formen. 30 Minuten kühlstellen.

Burger in heissem Öl von beiden Seiten 4–5 Minuten anbraten und in die Brötchen legen. Als Belag passt frittiertes Federkohl oder Wirz und Sauerrahm.

Zusammen mit den KADI Sweet Potato Frites servieren.



Mehr zu unseren Produkten auf:
kadi.ch/sweetpotato