

## Gersten-Burger

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Garen: ca. 30 Minuten

Nachquellen lassen: ca. 20 Minuten

3,5 dl Gemüsebouillon

150 g Rollgerste

1 Rüebli, in feine Streifen geschnitten

1 Stück Lauch, in dünne Ringe geschnitten

4-5 EL Mehl

1 Ei

2 EL Sbrinz AOP, gerieben

2 EL Rahm

½ TL Thymian, gehackt

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

100 g Gruyère AOP, in Würfel geschnitten

Bratbutter oder Bratcrème

### Zubereitung

1. Gemüsebouillon aufkochen. Rollgerste beifügen und bei kleiner Hitze 25-30 Minuten garen.
2. Rüebli und Lauch zur Gerste geben und bei ausgeschalteter Herdplatte 20 Minuten nachquellen und auskühlen lassen.
3. Mehl, Ei, Sbrinz, Rahm, Thymian und Schnittlauch daruntermischen. Zu Burgern formen und in die Mitte jeweils einen Gruyèrewürfel einpacken.
4. In der erhitzten Bratbutter langsam ausbacken.

Die Gersten-Burger können vor dem Ausbacken nach Belieben in Sesam- oder Sonnenblumenkernen gewendet werden.

Mit einem Mischgemüse - z. B. Ratatouille oder Peperonigemüse - eine vollwertige Mahlzeit.

(Quelle: swissmilk.ch)

\*\*\*