

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2020»

### Quinoaburger mit Mozzarellafüllung

Rezept von Barbara Matter  
für 4 Personen

- 200g Quinoa
- 4dl Wasser
- ½ TL Salz
- 1 EL Butter
- 2 Rüebli, sehr fein geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, sehr fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein geschnitten
- ¼ Bund Petersilie, fein geschnitten
- 50g Greyerzer, fein gerieben
- 3-4 EL Paniermehl,
- 2 Eier, aufgeschlagen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Mozzarella, in feine Würfel geschnitten
- 2-3 EL Bratbutter

Quinoa, Wasser und Salz in eine Pfanne geben. zusammen aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Das Quinoa sollte noch etwas Biss haben. Dann das restliche Wasser abgiessen, Quinoa abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Rüebli, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz dämpfen. Leicht auskühlen lassen, dann zum Quinoa in die Schüssel geben und mischen. Petersilie, Greyerzer, Paniermehl und Eier zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut mischen.

Aus der Quinoamasse Kugeln formen, mit dem Finger eine leicht Vertiefung bilden und Mozzarellawürfeli einfüllen. Verschiessen und zu Kugeln rollen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Quinoakugeln in die heisse Butter legen und mit der Bratenschaufel leicht flach drücken – Burger. 2-3 Min. braten, mit Bratenschaufel vorsichtig wenden und weiter 2 Min. braten.

Die Quinoaburger auf vorgewärmte Teller anrichten. Barbara Matter serviert dazu zweierlei Kartoffelschnitze und Ofengemüse.