



## ROUGETTE Mariniertes Grillkäse im Veggie-Quinoa-Burger mit Guacamole und Süßkartoffel-Wedges

Zutaten für 4 Portionen:

### 2 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Gartenkräuter 180 g (Sorten nach Wahl)

1 L Öl  
500 g Süßkartoffeln  
125 g Quinoa  
50 g Paniermehl  
5 Kirschtomaten  
4 Burgerbrötchen (à 70 g)  
2 Avocado  
2 Eier (Größe M)  
2 Stiele Petersilie  
2 Stiele Thymian  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
1 Baby-Römervelut (ca. 130 g)  
1 EL Öl  
1 TL Speisestärke  
1 TL Grobes Meersalz  
½ TL Kurkuma  
½ TL Kreuzkümmel  
½ TL Edelsüß-Paprika  
¼ TL Chiliflocken  
Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

1. Quinoa in Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Eier, Paniermehl und gehackte Kräuter in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Kreuzkümmel würzen. Quinoa unterheben. Aus der Quinoamasse 4 Patties (à ca. 10 cm Ø) formen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Patties darin unter Wenden goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmstellen.



2. Für die Guacamole Knoblauch schälen und hacken. Zitrone halbieren und auspressen. Tomaten waschen und würfeln. Avocado halbieren und entkernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und würfeln. Avocado, Tomaten, Knoblauch und Zitronensaft mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.
3. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse nach Packungsanweisung zubereiten. Süßkartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden. Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Stärke mischen. Kartoffelspalten darin wenden. 1 l Öl in einem großen Topf auf ca. 180 ° C erhitzen. Kartoffelspalten darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffelspalten mit Meersalz bestreuen.
4. Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Blätter abzapfen. Burgerbrötchen waagrecht halbieren. Brötchen in einer heißen Pfanne ohne Fett auf den Schnittflächen anrösten. Untere Brötchenhälften jeweils mit 1 TL Guacamole bestreichen. Mit Salatblättern, Quinoa-Patties und ROUGETTE Marinierten Grillkäse belegen. Obere Brötchenhälften jeweils mit 1 TL Guacamole bestreichen und darauflegen. Burger und Süßkartoffel-Wedges anrichten. Übrige Guacamole dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.