ROTE RüBEN BURGER

Bring Farbe in dein 2023! Unsere Rote Rüben als Burger - bunt und himmlisch gut!

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
30 MIN	**KRIEG ICH HIN**	**VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 200 g Simply Good Rote Rüben
- 85 g Quinoa, gekocht
- 1 kleiner Knoblauch
- 2-3 EL Semmelbrösel
- 1 Packung Simply Good Joghurt Dressing
- 2 Hände voll Simply Good Vogerlsalat
- 4 Burgerbrote
- Kresse
- Ziegenkäse
- Salz & Pfeffer

SO GELINGT'S DIR

1

Für die Rote Rüben Patties, Rote Rüben fein raspeln.

2

Quinoa kochen und Knoblauch hacken. Beides mit dem Ei, den Semmelbröseln und den Rote Rüben vermengen. Salzen und Pfeffern. Die Masse soll nicht zu nass, aber auch nicht zu trocken sein.

3

Laibchen formen.

4

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Laibchen von beiden Seiten für ca. 4-5 Minuten anbraten.

5

Burgerbrote halbieren, die untere Seite mit Joghurtdressing bestreichen und mit Salat belegen. Jeweils ein Rote Rüben Patty draufsetzen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

6

Ziegenkäse in Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe auf den Burgern verteilen. Mit Kresse belegen und Joghurtdressing verfeinen. Tipp: Alternativ kannst du den Burger auch super mit Feta oder Mozzarella zubereiten!

7

Deckel drauf und genießen!

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: