Hirse-Käse-Burger mit Senf-Honig-Creme

Bis 30 Min. Einfach Vegetarisch

Zubereitung

1. Hirse in kaltem Wasser waschen und in Brühe laut dem Zubereitungshinweis auf der Packung weich kochen.
2. In der Zwischenzeit den Lauch halbieren, waschen und in dünne Streifen schneiden.
3. Den Lauch kurz in Sonnenblumenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die weiche Hirse mit dem Lauch und Eigelb vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Sesamöl abschmecken.
5. Die Hirse zu einem Taler formen, in Sesam wenden und in einer Pfanne anbraten.

Burgersauce

Senf, Honig, Quark und Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Rohrzucker abschmecken.

Belag

Vollkornbrötchen halbieren, mit Sauce bestreichen und mit Rucola, Hirsetaler und GOLDSTEIG Almdammer Scheiben belegen. Nochmals mit Sauce bestreichen und mit der anderen Brötchenhälfte abdecken.

TIPP: Hirsetaler eignen sich hervorragend zum Einfrieren.

Zutaten

Für 1 Person:

Burger:

- 1 Vollkornbrötchen
- 100 g Hirse
- 150 ml Gemüsebrühe
- 40 g Lauch
- 30 ml Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Eigelb
- etwas Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)
- 20 ml Sesamöl, geröstet
- 30 g Sesam, geröstet

Burgersauce:

- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL Quark
- 1 EL Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- etwas Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)
- 1 Prise Rohrzucker

Belag:

- 2 Scheiben GOLDSTEIG Almdammer Scheiben
- etwas Rucola (nach Belieben)