

## Vegi-Burger

Für 4 Burger

### Tätschli

300-400 g Rüebli, fein gerieben

1 Lauch, in feinen Streifen

Gemüse dämpfen und auskühlen lassen

100 g feine Vollkorn-Haferflocken

2 Eier, verklopft

Salz und Pfeffer

in einer Schüssel zu einer kompakten Masse kneten  
gut würzen

Masse in 4 Portionen teilen und jeweils zu einem  
Tätschli formen

1 EL Holl-Rapsöl

in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen  
Tätschli bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5  
Minuten braten

### Sauce

5 EL Magerquark

1 EL Mayonnaise

1 KL Senf

Salz, Pfeffer, Curry, Paprika

alles mischen

scharf würzen

### Burger

4 geeignete Brötli nach Wahl

z.B. Weggli, Burgerbrötli, Schlumbibrötli

aufschneiden

4 Scheiben Raclettkäse

auf eine Brötchenseite legen

### Backen (Grillfunktion)

Obere Ofenhälfte

220 °C

Kurz grillieren, bis der Käse schmilzt und das  
Brötchen leicht braun wird

Eisbergsalatblätter, Essiggurken,

Sauce und Tätschli

auf das Brötchen legen und mit Brotdeckel  
schliessen