

Hamburger Vegi

von DIEküche

Mengen für 12 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Paprika, Salz, Ital. Kräutermischung, Pfeffer

360 g Kürbis	
240 g rote Bohnen	
300 g Bohnen	
4.8 Stück Rüebli	
360 g Kichererbsen	
240 g Haferflocken	
3.6 Stück Eier	
24 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
60 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
4.8 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
120 g Tomaten	in Scheiben schneiden
120 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
120 g Essiggurken	längs schneiden
1.2 Stück Salat	waschen
24 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
180 g Ketchup	
180 g Senf	
300 g Käsescheiben	