

Hamburger Vegi

von DIEküche

Mengen für 20 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Salz

600 g Kürbis	
400 g rote Bohnen	
500 g Bohnen	
8.0 Stück Rüebli	
600 g Kichererbsen	
400 g Haferflocken	
6.0 Stück Eier	
40 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
100 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
8 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
200 g Tomaten	in Scheiben schneiden
200 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
200 g Essiggurken	längs schneiden
2.0 Stück Salat	waschen
40 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
300 g Ketchup	
300 g Senf	
500 g Käsescheiben	