



Burgerpatties aus Kidneybohnen von Melvin Johner

Mengen für 20 Personen

Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und abspülen. In einer Schüssel zu einem Brei zerdrücken, beispielsweise mit einer Gabel. Die klein gehackte Zwiebel, den Käse, das Paniermehl und das Ei hinzugeben. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pflanzenöl (1 EL oder nach Bedarf) in einer Pfanne erhitzen. Die Hände mit Mehl bestäuben und aus der Masse ungefähr 20 kleine oder auch 10 große Burger formen. In der heißen Pfanne von beiden Seiten in 8 - 10 Minuten dunkelbraun braten.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2175571349333216/Vegetarische-Burgerpatties-aus-Kidneybohnen.html?portionen=10>

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.0 kg rote Bohnen	Kidneybohnen
4.0 Stück Zwiebeln	Klein gehackt
500 g Paniermehl	
500 g Käsemischung	
5.0 Stück Eier	
2.0 dl Rapsöl	