# Hamburger Vegi von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Paprika, Salz, Ital. Kräutermischung, Pfeffer

| | |
|---|---|
| 300 g Kürbis | |
| 200 g rote Bohnen | |
| 250 g Bohnen | |
| 4.0 Stück Rüebli | |
| 300 g Kichererbsen | |
| 200 g Haferflocken | |
| 3.0 Stück Eier | |
| 20 g Salz | Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben. |
| 50 g Peterli | Peterli mit Schere klein schneiden.<br>gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten. |
| 4 cl Öl | Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten. |
| 100 g Tomaten | in Scheiben schneiden |
| 100 g Zwiebeln | in Ringe schneiden |
| 100 g Essiggurken | längs schneiden |
| 1.0 Stück Salat | waschen |
| 20 Stück Hamburger-Brötli | mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen. |
| 150 g Ketchup | |
| 150 g Senf | |
| 250 g Käsescheiben | |