

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 | |