Hamburger Vegi von DIEküche

Mengen für 32 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz, Ital. Kräutermischung

960 g Kürbis	
640 g rote Bohnen	
800 g Bohnen	
12.8 Stück Rüebli	
960 g Kichererbsen	
640 g Haferflocken	
9.6 Stück Eier	
64 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
160 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.28 dl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
320 g Tomaten	in Scheiben schneiden
320 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
320 g Essiggurken	längs schneiden
3.2 Stück Salat	waschen
64 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
480 g Ketchup	
480 g Senf	
800 g Käsescheiben	