

# Hamburger Vegi

von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Salz, Paprika

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. 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
14 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
150 g Ketchup	
150 g Senf	
250 g Käsescheiben	