Linsenburger von Petra Plum

Mengen für 65 Personen

Die Linsen ca. 15 Minuten weich kochen, danach abgießen. Währenddessen den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprika waschen, putzen und möglichst klein würfeln. Die Linsen zur Hälfte pürieren und mit dem Knoblauch, der Paprika, dem Sojamehl, 3 EL Wasser und den Haferflocken vermengen. Die übrigen Linsen zugeben und die Masse mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Kreuzkümmel kräftig würzen.
Aus der Masse Burger formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten.

Quelle: https://eatsmarter.de

4.06 kg rote Linsen	
13 Stück Knoblauchzehen	
1.3 kg Paprika	2 Stück nicht 200g!!! Spitzpaprika verwenden
48.8 g Sojamehl	7,5 EL nicht g!!
1.3 kg Haferflocken	
9.75 g Kurkuma	1,5 TL nicht g!!!
6.5 Prise Salz	
9.75 g Kreuzkümmel	1,5 TL nicht g!!
6.5 g Pfeffer	