

# Linsenburger (vegan) von Tamara Bill

Mengen für 10 Personen

650 g rote Linsen	
150 g Rüebli	
100 g Zwiebel	
200 g Mehl	
50 g Peterli	
10 g Bouillion	
1.0 Stück Pepperoni	
18 Stück Hamburger-Brötli	
3.0 Stück Tomaten	
1.0 Stück Gurken	
350 g Ketchup	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	wenns hat Veganaise schmeckt genau gleich
1.0 Stück Zitronen	
200 g Veganes Joghurt	
200 g Eisbergsalat	
125 g Zwiebel	
2.5 kg Kartoffeln	Tiefkühl Pommes für frittieren
1.0 Liter Frittieröl	
1.25 Stück Kopfsalat	
200 g Rüebli	
125 g Salatkernenmix	

1. Linsen abspülen und ca. 10-15 Minuten in Bouillon köcheln
2. Rüebli, Zwiebeln fein hacken und kurz anbraten
3. Alles mischen und zu Burger-Pattys formen
4. Anbraten
5. Grüner Salat mit Karotten und Kernen zubereiten
6. Veganes Joghurt mit Zitrone Curry und Paprika zu sauce Verarbeiten
7. Gurken Tomaten in Scheiben Schneiden für Burger

8. Zwiebeln anbraten Caramelisieren für Burger

9. Burger brötchen in Ofen