

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 Zitronen	
1.0 Stück Pepperoni	
18 Stück Hamburger-Brötli	
3.0 Stück Tomaten	
1.0 Stück Gurken	
250 g Ketchup	
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