

Vegane Burger

Zutaten:

530 g Kichererbsen
150 ml Sojasahne
2 EL Speisestärke
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
60 g Semmelbrösel
2 TL scharfes Currypulver

4 vegane Burger Brötchen
Tomate
Frische Gurke
Gewürzgurken
vegane Mayonnaise
Salat

Zubereitung:

Die Kichererbsen in einem Sieb kalt abbrausen, gut abtropfen lassen und in ein hohes Rührgefäß geben. 150 ml Sojasahne, Currypulver, 1 TL Salz und Pfeffer zufügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebel, Speisestärke, Semmelbrösel gut unter das Kichererbsen Püree mischen. Die Masse durchkneten und mit angefeuchteten Händen zu Burger Pattys formen. Kichererbsen Pattys in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die Burger Brötchen mit veganer Mayonnaise bestreichen, die Burger Pattys darauf platzieren und den Burger nach Belieben mit den weiteren Zutaten belegen.

Zu den Burgern schmecken selbstgemachte Kartoffelspalten und ein frischer Salat. Lasst es euch schmecken!

