



## Vegetarischer Bohnenburger

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Zutaten für die Pattys:

- 2 Dosen Kidneybohnen
- 60 g glutenfreie Haferflocken
- 1 rote Zwiebel
- 40 g Kichererbsenmehl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl zum Braten

Zutaten für den Burger:

- **4 B:PURE Kreuzbrötchen**
- 2 Fleischtomaten
- 80 g Lollo Bianco Salat
- 8 EL Mayonnaise
- 2 EL Sriracha-Sauce
- 50 g Basilikum
- 3 Zweige Thymian
- 40 g Pinienkerne
- 70 ml Olivenöl
- 50 g Parmesan
- 1 rote Zwiebel
- Radieschensprossen

### **ZUBEREITUNG:**

1. Die Kidneybohnen in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend mit einer Gabel in einer großen Schüssel zerdrücken.
2. 1 Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und hinzugeben.
3. Haferflocken sowie Kichererbsenmehl zu den Kidneybohnen hinzugeben. Nun mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Die Masse gut verkneten und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. In der Zwischenzeit die B:PURE Kreuzbrötchen nach Packungsanweisung zubereiten.
5. Die Fleischtomaten und den Salat waschen. Nun die Tomaten und die übrige Zwiebel in Streifen schneiden.
6. Mayonnaise mit Sriracha vermischen und beiseitestellen.
7. Basilikum mit Thymianblättchen, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend beiseitestellen.
8. Sobald die Bohnenmasse fest geworden ist, daraus ca. 4 Pattys formen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten ca. 8-10 Minuten anbraten.
9. In der Zwischenzeit die B:PURE Kreuzbrötchen halbieren und mit Salat belegen.
10. Anschließend wie folgt schichten: Bohnen-Pattys, Sriracha-Mayo, Tomate, Basilikumpesto, rote Zwiebelringe sowie Radieschensprossen.
11. Burger mit dem Kreuzbrötchendeckel abschließen und genießen.

**GUTEN APPETIT!**