



## **Brigittes Veggie-Burger**

### **Zutaten**

300 g Kichererbsen aus der Dose, gut abgetropft  
50 g Walnüsse  
1 rote Zwiebel, fein geschnitten  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 kleine rote Paprikaschote, fein gewürfelt  
1 EL Dinkelmehl  
50 g Vollkorn-Semmelbrösel  
Chili, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer  
Frischer Koriander, gehackt

### **Nach Belieben**

Feldsalat  
Kürbiskerne  
Ziegenkäse  
Preiselbeermarmelade  
Chutney  
Kürbiskernbrötchen

### **Zubereitung**

Die Kichererbsen mit den Walnüssen im Mixer fein pürieren und anschließend in einer Schüssel mit allen anderen Zutaten gut verkneten. Nach Geschmack würzen. Teigmasse zu Bratlingen formen und in Rapsöl anbraten.

Die heißen Bratlinge zum Beispiel auf angemachtem Feldsalat anrichten und mit angerösteten Kürbiskernen bestreuen. Nach Belieben eine Scheibe Ziegenkäse und einen Klecks Preiselbeermarmelade oder Chutney dazugeben.

Für einen Burger Kürbiskernbrötchen mit etwas Preiselbeermarmelade bestreichen und mit dem heißen Bratling sowie Scheiben vom Ziegenkäse belegen. Den Feldsalat daneben anrichten.