

# Veggi-Burger mit Auberginen-Bun, Kidney-Bohnen, -Patty

**Für zwei Personen**

**Für das Bohnen-Kichererbsen-Patty:**

400 g Kidneybohnen	250 g Kichererbsen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	250 g Büffelmozzarella	2 EL Tomatenmark
5 EL Haferflocken	2 EL Paprikapulver	Öl
Salz	Pfeffer	

**Für die Avocado-creme:**

1 Avocado	1 Limette	1 Knoblauchzehe
125 g Minze	Salz	Pfeffer

**Für das Auberginen-Bun:**

2 Auberginen	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Tomate
125 g Rucola	Butter	250 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Kartoffel-Wedges:**

500 g mehligk. Kartoffeln	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Tymian
1 Knoblauchzehe	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Für das Bohnen-Kichererbsen-Patty:**

Zuerst Kichererbsen und Kidneybohnen abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. In einer Pfanne braten.

Kidneybohnen und Kichererbsen zusammen zu einer Masse zerstampfen. Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Haferflocken, Paprikapulver und Tomatenmark hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend Pattys aus der Masse formen und in Öl anbraten.

Mozzarella-scheiben in der Pfanne auf das Patti geben und etwas schmelzen lassen.

**Für die Avocado-creme:**

Anschließend Burger Sauce aus Avocado, Limettensaft, gepresst Knoblauch und Minze erstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Auberginen-Bun:**

Auberginen in Scheiben schneiden. Anschließend die Auberginenscheiben mit etwas Olivenöl in der Pfanne anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Avocado-creme bestreichen. Gurke und Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen und trocknen. Das Auberginen-Bun bzw. die Scheibe mit dem Gemüse-Patty, Rucola, Gurke und Tomate belegen und den Burger mit der zweiten Auberginenscheibe schließen.

**Für den Kartoffel-Wedges:**

Kartoffeln in Spalten schneiden und mit Öl, gehacktem Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer marinieren.

Anschließend auf Backpapier auf dem Backblech auslegen und im Ofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jannis Becker am 06. Oktober 2021