

# Linsen-Kichererbsen-Burger

Die Linsen-Kichererbsen-Burger schmecken nicht nur Vegetarier. Das Rezept ist bei der ganzen Familie beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 EL	<a href="#">Butter</a>
100 g	Semmelbrösel
150 g	<a href="#">Linsen</a> (aus der Dose)
250 g	<a href="#">Kichererbsen</a> (aus der Dose)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Gartenkräuter (Majoran, Thymian, Kerbel)
1 EL	<a href="#">Senf</a>
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Öl
6 Stk.	Hamburgerbrötchen
	Salat
	<a href="#">Tomaten</a>

## Zubereitung

1. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel kurz anrösten und von der Hitze nehmen.
2. Die Kichererbsen und Linsen mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Eier und Semmelbröseln zugeben, und mit einem Mixer vermengen. Die frischen, gehackten Kräuter, Tomatenmark und Senf untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Masse mit feuchten Händen sechs flache Laibchen formen.

4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen bei mittlere Hitze beidseitig knusprig braten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die Burgerbrötchen kurz im Backofen erwärmen, aufschneiden. Die Laibchen auf die Brötchen verteilen und je nach Belieben mit Salatblätter und Tomaten Scheiben garnieren.
6. Die **Linsen-Kichererbsen-Burger** auf Teller anrichten und servieren.

## Tipp

Zum Linsen-Kichererbsen-Burger schmecken Pommes. Je nach Belieben und Geschmack kann man die Burger noch zusätzlich mit Mayonnaise, Ketchup, Senf und Zwiebeln verfeinern.