

Linsen-Burger mit Feta



Einkaufsliste

200g rote Linsen, trocken
400ml Gemüsebrühe
2EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1TL Kreuzkümmel
½ TL Cayenne Pfeffer
1TL schwarzen Pfeffer
3EL Pankomehl
1Ei
1 kleine Karotte
1TL Salz

8 Brioche Burger Brötchen (auf dem Blog)
1 Pck. frischen Spinat
200g Feta

1rote Zwiebel

Saucen nach Belieben

So wird's gemacht:

Burger Brötchen nach Anleitung (Rezept auf dem Blog) vorbereiten.

Gemüsebrühe aufkochen, Linsen hinzugeben. 10 Minuten köcheln lassen bis die Linsen aufgeweicht sind. Brühe abgießen und die Linsen in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Zwiebel fein hacken und in dem Olivenöl anschwitzen. Möhren fein reiben und mit der Zwiebel und Knoblauch anbraten. Gemeinsam mit den Gewürzen, dem Ei und dem Pankomehl vermengen und kurz ziehen lassen.

Nun aus der Masse 8 Linsenburger formen und mit etwas mehr Olivenöl bestreichen. Im Ofen 10-15 Minuten bei 180°C Ober/Unterhitze backen oder in der Pfanne braten.

Feta in Scheiben schneiden. Rote Zwiebel in kleine Scheiben schneiden. Nach Belieben mit dem Spinat als Salat schichten.