Red Bean Patties

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
2	Dosen	Kidney-Bohnen
1		Zwiebel
1,5		Möhren
1/2		Paprika rot
1/10		Knollensellerie
4	TL	Olivenöl
2	Handvoll	Nüsse
2		Knoblauchzehen
1	EL	Tomatenmark
3	EL	Mayonaise
1	TL	Smbal Oelek
1	TL	Magic Dust
1	TL	Paprikapulver, geräuchert
180	ml	Pankomehl
		Salz, Pfeffer

Portionen: 4

Zubereitung

Kidneybohnen in einen Durchschlag geben und abtropfen lassen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausbreiten und bei 200°C Umluft für ~15 Minuten backen bis die Bohnen erste Röstpuren aufweisen. Anschließend auskühlen lassen.

Nüsse grob hacken. Zwiebel und Paprika grob würfeln. Möhren und Knollensellerie grob reiben. Zwiebel und Gemüse mit 3 TL Olivenöl verrühren und zusammen mit den gehackten Nüssen ebenfalls auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausbreiten und ~15 Minuten bei 200°C Umluft backen bis sich erste Röstspuren zeigen.
Zwischenzeitlich den Knoblauch pressen, mit 1 TL Olivenöl verrühren und zusammen mit dem Tomatenmark zum Röstgemüse geben und alles bei 200°C Umluft noch ~5 Minuten weiterrösten. Anschließend auskühlen lassen.

Alle gerösteten Zutaten wolfen. Ei mit Mayonaise, Sambal Oelek und den Gewürzen verquirlen und gemeinsam mit dem Panko-Mehl unter die gewolften Zutaten heben.

6-8 Patties formen und in einer Pfanne bei moderater Hitze ~5 Minuten pro Seite braten.

Burger, vegetarisch

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:red_bean_patties?rev=1696176653

Last update: **2023/10/01 18:10**