

Vegetarische Patties

Zutaten

400 g Kidneybohnen, aus der Dose

1 Zwiebel kleingehackt

100 g Cheddar gerieben

100 g Paniermehl

1 Ei

Mehl, zum Bestäuben

Salz und Pfeffer

1 EL Pflanzenöl

1 Prise Kreuzkümmel

5 Blätter Koriander

1TL Senf mittelscharf

1 Prise Hamburg Gunpowder von [Ankerkraut](#)



Zubereitung

Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und abspülen. In einer Schüssel zu einem Brei zerdrücken, vorzugsweise mit einer Gabel. Die klein gehackte Zwiebel, den Käse, Senf, das Paniermehl und das Ei hinzugeben. Koriander klein hacken und Kreuzkümmel dazu. Zuletzt mit Salz und Pfeffer und Gunpowder abschmecken.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Hände mit Mehl bestäuben und aus der Masse 4 große Burger formen. In der heißen Pfanne von beiden Seiten 8-10 Minuten dunkelbraun anbraten.