



Linsen-Kichererbsen-Burger mit Aubergine & Veganem Minz-Dip

Zutaten für 4 Personen:

- **4 B:PURE Burger Buns**
- 200 g rote Linsen
- 100 g Kichererbsen
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Handvoll frische Petersilie
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 4 EL glutenfreies Mehl (z.B. Kichererbsenmehl oder Reismehl)
- 1 Aubergine
- ½ Salatgurke
- 3 Tomaten
- 200 g Sojajoghurt
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 1 TL Agavendicksaft

- 1 Bund frische Minze
- Olivenöl
- 1 Handvoll Rucola

Zubereitung:

1. Die Linsen und Kichererbsen zunächst mit Wasser abspülen.
2. Koch die Linsen mit der Gemüsebrühe für 12 Minuten im Topf.
3. In der Zwischenzeit eine Zwiebel und den Knoblauch in möglichst feine Stücke schneiden. Die Petersilie fein hacken.
4. Nachdem die Linsen fertig sind, das Wasser abschütten und die Zwiebel, den Knoblauch, die Petersilie sowie Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzugeben.
5. Vermenge alle Zutaten gut miteinander.
6. Zum Schluss das glutenfreie Mehl hinzugeben, damit sich die Masse gut verbindet.
7. Nun die Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden und ebenso goldbraun von beiden Seiten anbraten.
8. Gurke, die andere Zwiebel und Tomaten in dünne Scheiben schneiden und beiseitestellen.
9. Für den Dip den Sojajoghurt mit Salz und Pfeffer sowie dem Agavendicksaft abschmecken und die gehackte Minze hinzugeben.
10. Die B:PURE Burger Buns nach Packungsanweisung zubereiten.
11. Forme mit feuchten Händen Bratlinge aus der Masse und brate diese mit ausreichend Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun an.
12. Nun geht es zum Belegen: B:PURE Burger Bun aufschneiden. Mit Minz-Dip bestreichen. Etwas frischen Rucola und Linsen-Kichererbsen-Patty darauf geben und mit Gurke, Zwiebel und Tomate belegen. Anschließend noch einen kleinen Klecks Minz-Dip darauf geben und genießen!

Guten Appetit!