

Möhrenburger



100 g Möhren
Salz
2 Eier
2 EL Mehl
2 EL Semmelmehl
1 frische Knoblauchzehe
1 Schalotte
100 g Kichererbsen
2 EL geschrotete Leinsamen
2 EL Haferflocken
4 EL Butter
Pesto:
5 g frische Petersilie
10 g Mandeln
6 EL Rapsöl
Salz / Pfeffer

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH ONTOP - DAS KOCHBUCH

Möhren raspeln, etwas salzen und paar Minuten ruhen lassen, Flüssigkeit abgießen

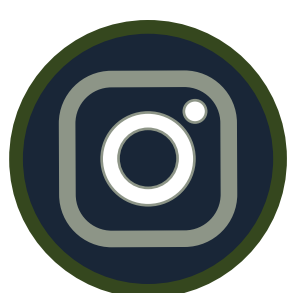
Möhrenraspeln mit 1 Ei, Mehl und Semmelmehl vermengen und zu zwei gleich große Kugeln formen

Knoblauch und Schalotte klein würfeln, mit Kichererbsen, Petersilie, Leinsamen und Haferflocken zu einer feinen Masse pürieren und zu einer Kugel formen

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kugeln in der Pfanne platt drücken und von beiden Seiten gut anbraten, anschließend das andere Ei zum Spiegelei braten

Zutaten fürs Pesto mixen und die Patties bestreichen, anschließend schichtweise auftürmen und mit dem Spiegelei abschließen

Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

