

Die fertige Burgers mit Salat, Gewürzgurken, Tomaten und Soßen belegen und danach genießen!



BBQ Burger

•Alle Zutaten hinstellen.



•Leinsamen in zwei Teelöffel Wasser einweichen lassen.



•zwei Dosen Kichererbsen zerquetschen.



•Chilli Pulver, Paprika Pulver und getrocknete Petersilie den Teig geben.



•Alle anderen Zutaten außer Dinkelmehl in den Teig mischen.



•Alles vermischen.



•Nachdem wir noch einmal vermischt haben, das Dinkel Mehl in den Teig mischen.



•Die Patties formen.



•Jetzt nur noch die Patties im Backofen bei 200 Grad für 20 Minuten backen.

