



## KICHERERBSEN- BURGER

### ZUTATEN

#### BRÖTCHEN

- 180 g** Milch
- ½** Hefe
- 400 g** Mehl
- 40 g** Butter
- 1** Ei
- 25 g** Zucker
- 1 TL** Salz
- Etwas** Sesamkörner

#### BURGER

- 2** Toastbrot
- 1 Dose** gegarte Kichererbsen (240 bzw. 260 g Abtropfgewicht)
- 1** grössere Zwiebel
- ½** Petersilie (Bund)
- 3 EL** Olivenöl
- 1** Ei
- 1 EL** Mehl
- je 1 TL** Koriander gemahlen und Paprikapulver
- Etwas** Salz
- 4** Hamburger Buns
- 1** grössere Tomate
- 4** Kopfsalatblätter

### ZUBEREITUNG

#### BRÖTCHEN

1. Für die Brötchen Milch und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen
2. Die restlichen Zutaten hinzugeben und 2 Min. / Knetstufe verkneten
3. Den Teig umfüllen und eine Stunde ruhen lassen
4. Sesamkörner in eine Schüssel füllen
5. Aus dem Teig 8 platte Brötchen formen und diese mit der Oberfläche in die Sesamkörner tunken und nochmal 30 Min. gehen lassen
6. Die Brötchen im Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene in ca. 15 Min. abbacken
7. Brötchen auskühlen lassen und aufschneiden

#### BURGER

1. Zwiebel und Peterli in den Mixtopf geben und 4 Sek. / Stufe 4 zerkleinern
2. Kichererbsen abspülen und zu der Zwiebel dazugeben
3. Mehl, Ei, das ausgedrückte Toastbrot und Gewürze begeben und die Masse 30 Sek. / Teigstufe kneten
4. Anschliessend aus der Masse Bratlinge in der Grösse der Brötchen formen und in der Bratpfanne anbraten