

## Burgerpatties aus Kidneybohnen



### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Dose Kidneybohnen (à 400 g)
- 1 kleine Zwiebel (klein gehackt)
- 100 g Käse, gerieben, z. B. Cheddar
- 100 g Paniermehl
- 1 Ei
- Mehl, zum Bestäuben
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl für die Pfanne

Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und abspülen. In einer Schüssel zu einem Brei zerdrücken, (mit einer Gabel). Die klein gehackte Zwiebel, den Käse, das Paniermehl und das Ei

zugeben und gut durchkneten. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hände mit Mehl bestäuben und aus der Masse ungefähr 8 kleine oder auch 4 große Pattys formen. In der heißen Pfanne von beiden Seiten in 8 - 10 Minuten dunkelbraun braten. Schmecken toll ganz klassisch im Burgerbrötchen mit Salat, Tomate und sauren Gurken. Aber auch kalt als Snack sehr lecker zum Beispiel zu einem Salat.