

REZEPTIDEE

Mini-Burger mit LEICHT&CROSS



Bildquelle: LEICHT&CROSS

Zutaten Bohnen-Patty:

- 100 g weiße Bohnen
- 150 g Süßkartoffel
- 50 g Mehl
- 1 TL Dill
- ½ – 1 TL Cayenne-Pfeffer
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Öl

Zutaten Frischkäse-Creme:

- 100 g Frischkäse
- ½ – 1 TL Knoblauchpulver
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL Agavendicksaft

Sonstige Zutaten:

- Einige Scheiben LEICHT&CROSS (z.B. Weizen oder Roggen)

REZEPTIDEE

- 2 – 5 Snackgurken
- 50 g Feldsalat
- Frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Für die Pattys zunächst die Süßkartoffel schälen und in kleinen Stücken kochen, bis sie gar ist. Bohnen mit der Süßkartoffel zu einer Paste pürieren. Die restlichen Patty-Zutaten hinzugeben und kleine Pattys aus der Masse formen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pattys von beiden Seiten goldbraun anbraten.
3. Alle Zutaten für die Frischkäsecreme vermischen. Feldsalat putzen und die Gurken in dünne Scheiben schneiden.
4. Zum Anrichten die LEICHT&CROSS Scheiben mit einem Messer in der Mitte durchschneiden. Frischkäsecreme auf beide Hälften streichen, Feldsalat, Patty, Gurkenscheiben und etwas frischen Basilikum auf der einen Hälfte stapeln und den Burger mit der zweiten Hälfte des Knusperbrottes bedecken. Fertig ist der Burger-Snack mit LEICHT&CROSS!