

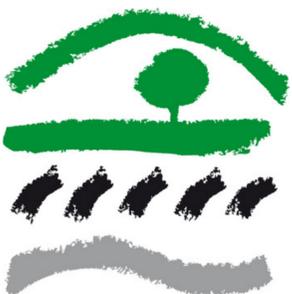
Bohnenburger

Zutaten

100 g	Haferflocken
150 ml	Gemüsebouillon
240 g	Kidneybohnen gekocht
1	Zwiebel
1	Chili
2 EL	Korianderblättli gehackt
	Salz, Chilli, Pfeffer

Zubereitung

- Haferflocken mit der heissen Bouillon einweichen.
- Bohnen in einem Suppenteller mit einer Gabel zerdrücken.
- Zwiebel und Koriander hacken und Chili in feine halbe Ringli schneiden.
- Alles zusammen vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kleine Kugeln formen und in der Bratpfanne in Olivenöl oder Bratbutter flachdrücken und beidseitig langsam braten.
- Im warmen Ofen warmhalten.
- Mit etwas Creme Fraîche und Peterli garnieren.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung