



Pastinaken-Kürbis-Burger



Zutaten

3-4 Pastinaken
½ Hokkaido-Kürbis
2 Eier
100 g Buchweizenmehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Curry, Ingwer, Petersilie
Öl

Zubereitung

Den Kürbis waschen, die Pastinaken waschen und schälen.
Beide Gemüse mit der Reibe grob in eine Schüssel raspeln.
Die Eier dazuschlagen und mit den Gewürzen und dem Mehl gut durchmischen. Ein paar Minuten ruhen lassen.
In einer Pfanne mit heissem Öl mit dem Löffel eine Portion der Masse geben und platt drücken, so dass sie ca. 1 cm dick sind.
Bei mittelhoher Stufe die Burger auf beiden Seiten goldgelb backen.

Auch kalt immer noch ein leckerer Snack.