



Veggie-Burger mit Bohnen und Feta

mit süßem Zwiebeldip und Salat



ca. 30min



2 Personen

Nur weil man auf Fleisch verzichtet, muss man sich ja nicht den Genuss eines wohligerdeftigen Burgers verkneifen. Dieser Vertreter des burgerlich guten Geschmacks wird zum Beispiel mit einem selbst zubereiteten Patty aus schwarzen Bohnen und Zwiebeln mit leckeren Tex-Mex-Gewürzen serviert. Dazu ein aromatisches Feuerwerk von cremig-geschmolzenem Feta, süßem Zwiebeldip und Rucolasalat mit Gurke und Schnittlauch - lecker!

- 1 Dose schwarze Bohnen
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade

- Energie 955kcal, Fett 60.0g,
Kohlenhydrate 69.3g, Eiweiß 31.1g



A top-down view of a glass bowl filled with a cucumber and arugula salad. The salad consists of sliced cucumbers, arugula leaves, and a dollop of dressing. A small glass dish with sliced cucumbers sits to the right.

A top-down view of a black baking tray containing four items arranged in a 2x2 grid. The top two items are golden-brown, irregularly shaped bread rolls. The bottom two items are dark brown, round chocolate cookies, each topped with a square of white cheese. The tray is set against a light grey background.

Den **Feta** horizontal halbiert und auf die **Pattys** legen. Die **Brötchen** danebenlegen und alles ca. 5Min. im Ofen backen, bis der **Käse** leicht geschmolzen ist und die **Brötchen** knusprig sind. Die **Burger** mit 1EL Mayonnaise bestreichen, nach Belieben mit dem **Zwiebeldip**, den **Pattys**, den **Gurkenscheiben** und dem **restlichen Rucola** belegen und mit dem **Salat** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(6059a5aa8b4ca7bb793408023d6c6e42_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d293b9aef7d8767760396289fbc64e8a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(17b8ec23ac3db44f57c5269d03d8ed28_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**