



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 Bio-Bohnen
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade

- Energie 925kcal, Fett 56.7g,
Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 29.2g



A top-down view of a glass bowl containing a fresh salad. The salad consists of sliced cucumbers, arugula, and a creamy dressing. A small glass dish with more sliced cucumbers sits next to it.

A top-down view of a black baking tray containing four pieces of bread. The top two pieces are topped with a layer of melted, golden-brown cheese. The bottom two pieces are topped with a square of white butter, which is melting slightly. The tray is set against a grey background.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) #marleyspooning