

## Zucchini Burger in Fladenbrot

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

18  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für ca. 12 Stück

480 g Kichererbsen (1 große Dose)  
120 g Semmelbrösel  
1 große Zucchini  
1 kleine rote Zwiebel  
1 Ei  
10 g Salz  
60 ml Olivenöl  
200 g griechischer Joghurt  
100 g frische Minze  
Salat  
6 Pitabrote

Diese Burger sind leicht, machen satt und lassen sich im Handumdrehen zubereiten. Dass sie lecker sind, versteht sich von selbst. Schließlich sind Zucchini und Kichererbsen mit von der Partie.

- 1 -

Die Zucchini waschen und grob reiben.

- 2 -

Die Zwiebel in feine Würfelchen schneiden (wie das am

besten geht, zeigen wir Ihnen [hier](#)).

- 3 -

Die abgetropften Kichererbsen in einem hohen Gefäß zu einer weichen Masse pürieren (zum Beispiel in der [Function Bowl von WMF](#)).

- 4 -

In einer zweiten Schüssel Zucchini, Semmelbrösel, Zwiebeln und Salz mischen. Das Kichererbsenpüree und das leicht verquirlte Ei hinzufügen.

- 5 -

Alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten und 12 kleine Patties daraus formen.

- 6 -

Öl in einer Pfanne erhitzen (damit die Patties ein schönes Grillmuster erhalten, am besten eine Grillpfanne benutzen).

- 7 -

Die Patties pro Seite ca. 3 Minuten braten.

- 8 -

Die frischen Minzblätter grob hacken.

- 9 -

Die Pita Taschen halbieren und mit Salat, Patties, Joghurt und Minze befüllen.