

Black-Bean-Patties

Zutaten

1 Dose (240 g Abtropfgewicht) schwarze Bohnen (gekocht)
250 g Champignons
1 große Zwiebel
2 EL Rapsöl
80 g Haferflocken (zart)
1 EL Misopaste
1 TL Thymian
Salz und Pfeffer
200 g Brie
4 EL vegane Mayo
Optional: Preiselbeermarmelade

Zubereitung

- Zwiebel fein würfeln, Pilze vierteln und in Öl scharf anbraten. Salzen und pfeffern.
- $\frac{3}{4}$ der Bohnen, Pilzmischung, Haferflocken, Thymian und Misopaste pürieren. Restliche Bohnen untermischen. 15 min ziehen lassen. Ist die Masse zu weich, dann noch etwas Haferflocken untermischen.
- 4 Patties formen und in heißem Öl von beiden Seiten anbraten.
- Käse in Scheiben schneiden und auf die heißen Patties legen.
- Die Patties kann man z.B. auf Brot oder Brötchen (bestrichen mit der Mayo und der Marmelade oben darauf) genießen.