

Dinkel-Käse-Burger

Dinkelmasse mit **Ei**, **Semmelmehl** und geriebenen **Gouda** vermengen, evtl. nachwürzen.

Kleine Laibchen formen und nach Geschmack in Cornflakes wenden. Auf kleiner Flamme in Öl anbraten.

Dinkelmasse („Vegan-Hackfleisch“):

1 EL mittelscharfen Senf in Öl anbraten.
200g Dinkelschrot zugeben und kurz anbraten lassen.

Mit 550ml heißer Gemüsebrühe aufgießen. Würzen mit 2 EL Majoran, Muskat und Salz. 20 Minuten köcheln lassen.

