

# OMA'S MONSTERBURGER MIT KÜRBISPOMMES

## GEMÜSEBURGER

### ZUTATEN GEMÜSEBURGER

1 große	Kartoffel, mehlig kochend
1 kleine	Zucchini
1	Möhre
1 kleine	Zwiebel
1	Ei
6,5 g	Salz (1 TL gestrichen) Pfeffer Schnittlauch
2 EL	Haferflocken
1 EL	Sonnenblumenkerne
1 Scheibe	Brot, altgebacken

### ZUBEREITUNG

Das Gemüse, die Kartoffel und das Brot klein raffeln. Es sollen feine Streifen entstehen.

Ei, Gewürze, Haferflocken und die Sonnenblumenkerne dazu geben. Den Schnittlauch klein schneiden und dazu geben. Kurz ziehen lassen.

Die Platte auf kleiner bis mittlerer Hitze anmachen. Kleine Burger formen und in die Pfanne geben. Ich nehme eine beschichtete Pfanne mit sehr wenig Öl. Die Burger pro Seite 5 Minuten knusprig anbraten.

**Am liebsten mag ich dazu Kräuterquark und meine geliebten Kürbispommes!**

## KÜRBISPOMMES

### ZUTATEN KÜRBISPOMMES

1	Hokkaido-Kürbis
2 EL	Oliveneröl
1 Prise	Salz Paprikapulver Rosmarin, gehackt

### ZUBEREITUNG DER KÜRBISPOMMES

Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) oder 180 °C vorheizen.

Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen.

Danach zu Pommes schneiden. Die Kürbispommes mit Olivenöl und den Gewürzen gut mischen. Alles gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen.

Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15-17 Minuten backen, bis die Pommes knusprig gebräunt sind.

**SO LECKER.**

