



Lamm-Burger

Für 10 Burger:

.....

10 Oriental Burger, Art. 2374

1000 g Lammhack

2 EL Dijon-Senf

je 1 EL Petersilie, Oregano,

Minze und Knoblauchpulver

2 TL Kreuzkümmel, gemahlen

Etwas Salz und Pfeffer

400 g Feta

1 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

3 Tomaten, gewürfelt

25 schwarze Oliven

Rucola nach Belieben

Knoblauch-Creme

.....

- 1** Lammhack mit Senf, Petersilie, Oregano, Minze, Kreuzkümmel und Knoblauchpulver mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, 10 Pattys formen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl braten.
- 2** Feta in feine Brösel zerkleinern, mit Olivenöl, Zitronensaft, gewürfelten Tomaten und entsteinten Oliven vermengen und kurz durchziehen lassen.
- 3** Die Schnittflächen der Burgerbrötchen in einer Pfanne rösten, die Unterseiten mit der Knoblauch-Creme bestreichen und mit Rucola belegen. Anschließend das Patty auflegen, mit der Tomaten-Feta-Mischung bestreichen und den Deckel aufsetzen.