KÜCHEN DEERN
smeckt nich. giff dat nich

ZUTATEN

Fleisch:
500g gemischtes Hack
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
5 EL Paniermehl
1 Ei
1 EL Oregano
Salz/Pfeffer

Füllung:
150g Fetakäse
60g TK Blattspinat
(nicht Rahmspinat!)
1 Knoblauchzehe
1/2 rote Zwiebel
Salz/Pfeffer

Sauce:
100g Fetakäse
150ml Naturjoghurt
50ml Salatcreme
2 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
Salz/Pfeffer

Rest:
4 Hamburgerbrötchen
2 rote Zwiebeln
3 große Tomaten

REZEPT: GRIECHISCHER FETA BURGER

1. Für die Burgerpatties (= Burgerfleisch) die Schalotten und den Knoblauch sehr fein hacken und zum Hack, Ei, Paniermehl, Oregano und Salz/Pfeffer geben. Alles gut vermischen und verkneten

2. Aus Backpapier 8 kleine Quadrate schneiden (ca. 10cm x 10cm groß)

3. Für jedes Patty ca. 4 EL Burgerfleisch auf einem Brett flach klopfen und mit einem großen Glas rund ausschneiden. Das Runde Patty auf ein Backpapierquadrat legen. Dies für alle 8 Patties machen, bis das Hack aufgebraucht ist

4. Für die Fetafüllung Feta klein bröckeln, Spinat auftauen lassen und gut ausdrücken. Zwiebeln klein hacken und Knoblauch pressen. Alles pürrieren und mit Salz/Pfeffer abschmecken

5. In die Mitte eines Patties nun ca. 1 gehäuften TL Fetafüllung setzen und ein zweites Patty darauf legen. Die Seiten der beiden Hackscheiben gut an den Rändern zusammen drücken. Fleisch einmal umdrehen und noch einmal in der Mitte herunterdrücken, sodass das Burgerfleisch gleichmäßig hoch ist

6. Für die Sauce Feta klein bröckeln, Naturjoghurt, Salatcreme, gepresste Knoblauchzehe, Zitronensaft und Salz/Pfeffer untermischen. Alles pürrieren oder zusammen mixen

7. In einer heißen Pfanne etwas Öl erhitzen. Burgerpatties ca. 4 Minuten von jeder Seite braun anbraten

8. Burgerbrot im Backofen bei 180°C ca. 7 Minuten backen. Rote Zwiebeln, sowie Tomaten in Scheiben schneiden

9. Nun kommt alles zusammen: Warmes Burgerbrot aufschneiden, auf beide Brotseiten etwas Sauce verteilen, Tomaten auf die untere Bötchenhälfte legen und mit Burgerpatty und roten Zwiebeln toppen. Brötchendeckel darauf legen und genießen!

REICHT FÜR 4 PERSÖNCHEN
DAUERT 45 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)

MEIN TIPP:

Am authentischsten schmeckt der Burger mit einem traditionellen Fetakäse aus Schafs- und Ziegenmilch. Die Burgerpatties lassen sich im Übrigen auch gut bis zu zwei Monate einfrieren. Fleisch formen, füllen und mit Backpapier zwischen den Scheiben in einem Gefrierbeutel gut verschließen. Einen Tag vor dem Braten auftauen lassen.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN
smeckt nich. giff dat nich