



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Orientalischer Lamm-Burger

für 4 Personen

ZUTATEN

1 große rote Paprika
50 g Ziegenkäse
50 g Griechischer Joghurt
1 Zehe Knoblauch
1/4 TL Koriander (gemahlen)
1/4 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Fenchelsamen
500 g Lammhackfleisch
1 rote Zwiebel
4 mittelgroße Fladen-Brötchen (oder ein Fladenbrot vierteln)
4 Blätter Kopfsalat
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Paprikaschote vierteln und 3 Minuten von beiden Seiten grillen. Mit dem Käse, Joghurt und Knoblauch im Mixer vermengen.

Koriander, Kreuzkümmel und Fenchelsamen unter das Hack mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus der Masse vier Patties formen. Beide Seite 4 Minuten bei starker Hitze grillen, bis sie fest wirken, beim Andrücken aber noch leicht nachgeben.

Zwiebel in Scheiben schneiden, 2 Minuten grillen. Brötchen leicht anrösten. Hälfte des Paprikamix auf den unteren Brötchenhälften verteilen, mit Salat, Bulette und Zwiebeln belegen. Zum Schluss mit restlicher Paprikamischung und oberer Brötchenhälfte toppen.