

DINNERLY



Griechischer Burger mit Gurke und Tomate und aromatischer Joghurtsauce



20-30min



2 personen

Eingefleischter Burgerfan, aber so langsam gehen die Ideen aus? Nicht verzagen, Dinnerly fragen! Wir kredenzen heute ein köstliches, griechisch inspiriertes Burgerpatty, das es sich zwischen zwei knusprigen Brötchenhälften bequem gemacht hat und sich mit seinen Begleitern Gurke, Tomate und erfrischender Joghurtsauce auch so richtig wohlfühlt. Da tanzen die Geschmacksknospen spontan Sirtaki!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine komkommer
- 1 tomaat
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 2 briochebroodjes^{1,3,7}
- 200g varkensgehakt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 teen knoflook
- ½tl peper en zout
- 25ml olijfolie
- 15ml azijn

KOOKGEREI

- grote koekenpan

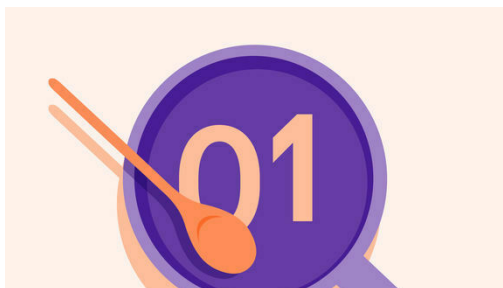
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

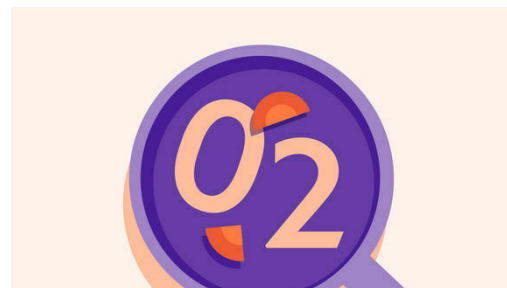
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 556kcal, vet 31.5g, koolhydraten 41.6g, eiwit 30.5g



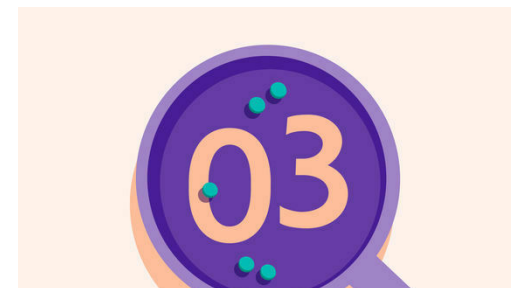
1. Gemüse schneiden

Die **Gurke** in sehr feine Scheiben schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.



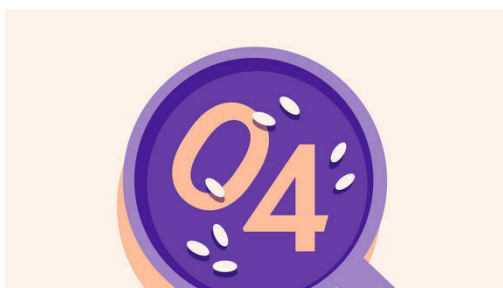
2. Joghurt verfeinern

Den **Joghurt** mit der ½ der **Gewürzmischung**, der ½ des Knoblauchs und 1EL hellem Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



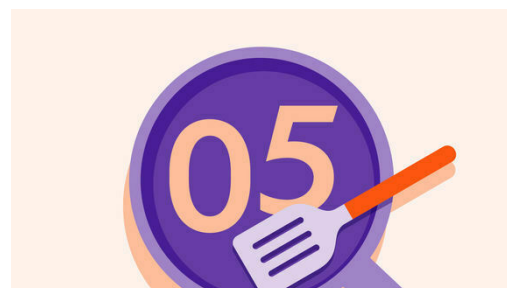
3. Brötchen anrösten

Die **Burgerbrötchen** halbieren und in einer großen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 1–2Min. anrösten, bis die **Brötchen** goldbraun und knusprig sind. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.



4. Pattys braten

Das **Hackfleisch** mit der **restlichen Gewürzmischung**, dem restlichen Knoblauch und ½TL Salz gründlich verkneten und zu 2 **gleich großen Pattys** formen, die etwa den Durchmesser der **Burgerbrötchen** haben. Die **Pattys** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 4–5Min. braten, bis das **Fleisch** gar und schön gebräunt ist.



5. Burger belegen

Die **Brötchenhälften** mit je ca. 1EL **gewürztem Joghurt** bestreichen und mit den **Pattys**, den **Tomaten** und einigen Scheiben **Gurke** belegen. Die **restlichen Gurken** mit dem **restlichen Joghurt** vermengen und zu den **Burgern** servieren.



6. Fetatastisch

Wir sind uns einig: Alles wird noch besser mit geschmolzenem Käse. Na ja, vielleicht nicht alles, aber doch sehr vieles. Unser Patty kommt schon sehr gut ohne aus, aber wer der Meinung ist, zwischen zwei Brötchenhälften gehört auch zwingend (mindestens) eine Portion Käse, der wird ihn schon noch unterbringen. Stilistisch passend: ein wenig Feta, sanft dahinschmelzend auf dem würzigen Fleisch ...