



Burger mit Koriander-Gurken-Raita

und gebackenem Blumenkohl indische Art



20-30min



3-4 Personen

Wenn ein Burger eine Reise macht ... dann kommt er auch schon mal an Indien vorbei und kann den köstlichen Aromen nicht widerstehen. Er packt gerösteten Blumenkohl ein, der mit Currypulver verfeinert und gebacken wird, und belädt sein saftiges Schweinefleischpatty mit ganz viel erfrischender Joghurt-Gurken-Raita mit Koriander. Die leicht süßlichen Brioche-Brötchen passen dazu ganz formidabel. Gut gemacht, Burger!

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 2 Tomaten
- 2 kleine Blumenkohl
- 2 Päckchen Madras-Currypulver

- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 10g Koriander
- 1 große Gurke
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 500g Schweinehackfleisch

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 671kcal, Fett 37.2g,
Kohlenhydrate 47.6g, Eiweiß 39.4g

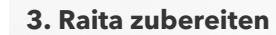


Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebelwürfeln**, dem **Knoblauch**, dem **restlichen Ingwer** sowie ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer gut verkneten. **4 gleich große Pattys** formen.



A top-down view of a black frying pan on a grey surface. Inside the pan, two round, browned lentil patties are cooking in a small amount of oil. The patties have a textured, slightly irregular surface. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right.

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist. Die **Zwiebelstreifen** in den letzten 1-2Min. mitbraten.



Die **Burgerbrötchen** nach Belieben mit den **Pattys**, den **Tomaten**, den **Zwiebeln** und der **Raita** belegen und die **Burger** mit dem **Blumenkohl** sowie ggf. **restlicher Raita** servieren.