



Burger mit Koriander-Gurken-Raita

und gebackenem Blumenkohl indische Art



20-30min



2 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
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 Tomate
- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 10g Koriander
- 1 Gurke
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 250g 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 689kcal, Fett 37.3g,
Kohlenhydrate 51.1g, Eiweiß 39.9g



4. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebelwürfeln**, dem **Knoblauch**, dem **restlichen Ingwer** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut verkneten. **2 gleich große Pattys** formen.



5. Pattys braten

3. Raita zubereiten

6. Burger belegen

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.