



Saftiger Burger mit Feta und Bio-Rind

dazu Ofenpommes und gemischter Salat



ca. 30min



2 Portionen

Mit dieser Dreifaltigkeit des guten Geschmacks machst du einfach alle glücklich: Ein Burger mit einem saftigen Patty aus Bio-Rinderhack und Feta sowie einer leckeren griechischen Gewürzmischung, dazu eine leichte Feta-Minz-Creme auf den Brötchen und als Beilage knusprige Pommes aus dem Ofen und ein frischer Salat mit Gurke und Tomätchen – das ist Wohlfühlen mit viel Genuss!

Was du von uns bekommst

- 100g Feta ³
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Minze & Dill
- 1 Gurke
- 250g Kirschtomaten
- 100g gemischter Salat
- 2 Burgerbrötchen ²

Was du zu Hause benötigst

- 50ml Milch ³
- 1 Ei ¹
- ½TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1076kcal, Fett 68.2g, Kohlenhydrate 65.7g, Eiweiß 45.6g



1. Pattys formen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Feta** zerkrümeln. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das **Hackfleisch** mit **¼ des Fetas**, der **Gewürzmischung**, dem Eigelb und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten. **2 ca. 1cm flache Pattys** formen und in der Mitte etwas eindrücken.



4. Salat vorbereiten

Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Den **Dill** grob schneiden. In einer Salatschüssel 1EL Olivenöl mit 1TL Balsamicoessig, ½TL Senf und 1 Prise Salz verrühren, dann den **Dill** unterrühren. Den **Salat**, die **Gurken** und die **Tomaten** in die Schüssel geben, aber noch nicht mit dem **Dressing** vermengen.



2. Pommes backen

Die **Kartoffeln** in 1-2cm dünne, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl vermengen und 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis sie nach Wunsch durchgegart sind. Währenddessen die **Brötchen** aufschneiden und 3-5Min. im Ofen aufbacken.



3. Fetacreme pürieren

Die **½ des Knoblauchs oder mehr** schälen und grob würfeln. Die **Minzeblätter** abzupfen. Den **restlichen Feta** mit dem **Knoblauch**, den **Minzeblättern** und 50ml Milch in einem hohen Gefäß cremig pürieren, dabei ggf. etwas mehr Milch angießen, falls die **Fetacreme** zu dickflüssig ist.



6. Salat zubereiten

Die Schnittflächen der **Brötchen** mit der **Fetacreme** bestreichen, dann mit etwas **Salat** und den **Pattys** belegen. Den **restlichen Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Pommes** nach Belieben mit Salz würzen und die **Burger** mit den **Pommes** und dem **Salat** servieren.