



Saftiger Burger mit Feta und Bio-Rind

dazu Ofenpommes und gemischter Salat



ca. 45min



4 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

- 200g Feta ³
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Minze & Dill
- 2 Gurken
- 500g Kirschtomaten
- 200g gemischter Salat
- 4 Burgerbrötchen ²

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ³
- 1 Ei ¹
- 1TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große 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 1037kcal, Fett 66.9g, Kohlenhydrate 61.7g, Eiweiß 43.6g



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 ½TL Salz und Pfeffer verkneten. **4 ca. 1cm flache Pattys** formen und in der Mitte etwas eindrücken.



4. Salat vorbereiten

Die **Gurken** in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Den **Dill** grob schneiden. In einer Salatschüssel 2EL Olivenöl mit 2TL Balsamicoessig, 1TL Senf und 1 kräftigen 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 2EL Olivenöl vermengen und 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 2EL 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

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Minzeblätter** abzupfen. Den **restlichen Feta** mit dem **Knoblauch**, den **Minzeblättern** und 100ml 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.