



Ostern: Lammburger mit Gurke

dazu Kartoffel-Karotten-Salat mit Kräutern



ca. 30min



2 Personen

Agnus Dei – das „Lamm Gottes“ ist seit urältester Zeit ein Symbol für Jesus Christus. Damit verbunden ist auch der Brauch, im Rahmen des Osterfestes ein Lamm, Zeichen der Unschuld, des Lebens und der Auferstehung, zu opfern. Ob gläubig oder nicht, diese Opfergabe mit süßlichen Brioche-Burgerbrötchen, knackiger Gurke und Sriracha-Dip schmeckt jedem. Dazu gibt's selbst eingelegte Gürkchen und cremigen Kartoffel-Karotten-Salat.

Was du von uns bekommst

- 1 Netz Drillinge
- 1 Karotte
- 1 Minigurke
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 gewürzte Lammfleischpattys
- 2 Brioche-Burgerbrötchen^{1,3,7}
- 20g Schnittlauch & Dill

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise³
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Kochtipp

Wer mag, kann die Burgerbrötchen statt im Backofen mit dem Toaster aufbacken.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 816kcal, Fett 37.3g, Kohlenhydrate 82.3g, Eiweiß 37.0g



1. Gemüse schneiden



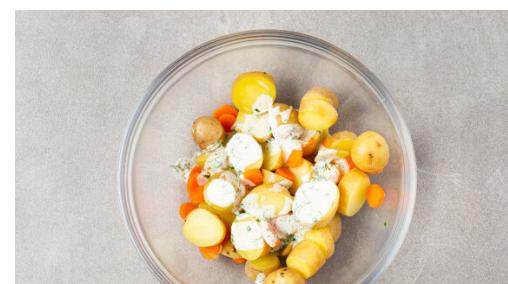
2. Gurke einlegen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** und die **Karotte** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Sobald das Wasser kocht, das **Gemüse** hineingeben und 10-12Min. kochen.



4. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten. Die **Brötchen** halbieren und auf dem Ofenrost 3-5Min. knusprig aufbacken.



5. Salat zubereiten

Die **Kartoffeln** und die **Karotten** in ein Sieb abgießen, 1-2Min. kalt abspülen und abtropfen lassen. Die **Kräuter** fein schneiden. **3EL Joghurt**, 1EL Olivenöl, 1EL Essig und 1/2TL Salz mit der **1/2 der Kräuter** verrühren. Die **Kartoffeln** und die **Karotten** mit dem **Kräuterdressing** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Sriracha-Dip anrühren



6. Brötchen belegen

Die **Gurken** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Brötchen** mit dem **Sriracha-Dip** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, der **Gurke** und den **restlichen Kräutern** belegen. Ggf. **übrige Gurke** unter den **Salat** mischen und die **Burger** mit dem **Salat** servieren.