



Ostern: Lammburger mit Gurke

dazu Kartoffel-Karotten-Salat mit Kräutern



ca. 30min



3-4 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

- 2 Netze Drillinge
- 2 Karotten
- 1 Gurke
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 4 gewürzte Lammfleischpattys
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 40g Schnittlauch & Dill

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- große 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 815kcal, Fett 37.3g, Kohlenhydrate 82.2g, Eiweiß 37.0g



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



Die **Pattys** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten. Die **Brötchen** halbieren und auf dem Ofenrost 3-5Min. knusprig aufbacken.



Die **Gurke** in hauchdünne Scheiben schneiden, mit 3-4EL Essig, 2TL Zucker und 1TL Salz vermengen und ziehen lassen, zwischendurch einmal umrühren.



Die **Kartoffeln** und die **Karotten** in ein Sieb abgießen, 1-2Min. kalt abspülen und abtropfen lassen. Die **Kräuter** fein schneiden. **6EL Joghurt**, 2EL Olivenöl, 2EL Essig und 1TL Salz mit der **1/2 der Kräuter** verrühren. Die **Kartoffeln** und die **Karotten** mit dem **Kräuterdressing** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2EL Joghurt mit **2EL Mayonnaise** und **Sriracha-Sauce nach Belieben** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.