

Rezept

Lamm-Minze-Burger

Ein Rezept von Lamm-Minze-Burger, am 28.04.2025

Zutaten

6 Stängel Minze	2 Knoblauchzehen
650 g Lammhackfleisch	Salz
Pfeffer	8 Stängel Petersilie
$\frac{1}{2}$ Aubergine	160 g Feta
5 EL Olivenöl	1 Fladenbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Grill rechtzeitig anheizen. Die Minze waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Minze mit dem Hackfleisch, je 1 TL Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und 1 - 2 Min. kräftig kneten. Aus der Masse vier gleich große 2 cm hohe Pattys formen. Pattys abgedeckt für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Petersilie und Aubergine waschen. Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Aubergine längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig salzen und für ca. 15 Min. beiseitestellen. Feta zerbröseln und zur Petersilie geben. Mit 4 EL Öl, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verrühren.
3. Das Fladenbrot in 4 Stücke schneiden, diese quer halbieren und die Innenseiten auf dem heißen Grill bei direkter, starker Hitze ca. 10 Sek. rösten. Die Auberginenscheiben trocken tupfen und mit 1 EL Olivenöl einreiben. Auf den Grill geben und bei direkter, starker Hitze ca. 1 Min. pro Seite grillen. Mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte jedes Pattys drücken. Pattys bei hoher, direkter Hitze pro Seite 3,5 Min. grillen. Fetacreme auf die Fladenbrothälften streichen, Patty daraufgeben und darüber die gegrillte Aubergine schichten. Burger mit der oberen Fladenbrothälfte schließen.