

## Rezept

# Ziegenkäse-Dattel-Burger

Ein Rezept von Ziegenkäse-Dattel-Burger, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>12</b> getrocknete, entsteinte Datteln
Salz	Pfeffer
<b>40 g</b> Mandelstifte	<b>600 g</b> Lammhackfleisch
<b>1 TL</b> Currypulver	<b>100 g</b> Schmand
<b>150 g</b> Ziegenkäserolle	<b>4 Blätter</b> Lollo Rosso
<b>4</b> Burgerbrötchen (siehe Rezept-Tipp)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 895 kcal

## Zubereitung

1. Knoblauch schälen, Datteln halbieren und beides im Blitzhacker fein hacken. Mit je 1 TL Salz und Pfeffer und den Mandelstiften zum Hackfleisch geben und 1 - 2 Min. kräftig kneten. Aus der Hackfleischmasse vier gleich große 2 cm hohe Pattys formen. Die Pattys mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Curry und Schmand in eine Schüssel geben, mit einer Gabel verrühren und mit Salz abschmecken. Die Käserolle in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, sodass zwölf Scheiben entstehen. Den Salat waschen und trocken schütteln.
3. Brötchen halbieren und rösten. Mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte jedes Pattys drücken. Die Pattys in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze pro Seite 4 - 5 Min. braten. Dabei nur einmal wenden. Wer das Fleisch nicht so gerne rosa mag, brät es 5 - 6 Min. pro Seite. Nach dem Wenden den Käse auf die Pattys geben, damit dieser etwas zerfließt. Brötchenhälften mit Curryschmand bestreichen, darüber Salat geben, Patty darauflegen und mit der anderen Brötchenhälfte schließen.