



## Saftiger Tzaziki-Burger

mit Oliven und knusprigen Erdäpfeln



30-40min



4 Personen

Mit diesem Rezept kombinieren wir das Beste aus der griechischen und der amerikanischen Küche. Das saftige Burger Patty wird durch gehackte Oliven besonders würzig und die cremige Tzaziki-Sauce sorgt für Griechenland-Feeling auf dem Teller! In Griechenland wird der leckere Dip oft als Vorspeise zu Brot gereicht, wir lieben sie auf unserem Burger! Dazu servieren wir mit Oregano gewürzte Erdäpfel...

## Was du von uns bekommst

- Sauerrahm <sup>7</sup>
- Salatgurke
- Tomaten
- rote Zwiebel
- Knoblauchzehe
- getrockneter Oregano
- Kartoffelnetz
- kleine Fladenbrote <sup>1,11</sup>
- schwarze Oliven
- gemischtes Faschiertes

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 945.0kcal, Fett 45.4g, Eiweiß 40.1g, Kohlenhydrate 88.0g



### 1. Kartoffeln rösten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Kartoffeln** waschen und mit Schale in 1cm dicke Scheiben schneiden. **Knoblauch** schälen und pressen oder fein reiben. Mit den Händen die **Kartoffeln** mit 2TL **Oregano**, **Hälfte** vom **Knoblauch**, 1/2TL Salz und 2EL Olivenöl einreiben, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Backrohr 25-30Min. knusprig backen.



### 4. Faschiertes vorbereiten

Die **Oliven** fein hacken und mit dem **Faschierten** und einer Prise Salz gut vermengen. **Faschiertes** anschließend in **4** gleichgroße Teile teilen und aus jedem Teil ein ca. 1cm dickes **Burgerlaibchen** formen.



### 2. Tzazikikreme zubereiten

**Gurke** waschen, die Enden abschneiden und ein ca. 8cm langes Stück abschneiden. Das **Gurkenstück** grob raspeln und mit **Sauerrahm**, 1-2TL Essig, nach Geschmack übrigem **Knoblauch**, etwas Salz und Pfeffer verrühren.



### 5. Laibchen braten

Eine große Pfanne mittelhoch erhitzen, dann die **Burgerlaibchen** darin mit 1-2EL Öl von jeder Seite ca. 3-4Min. anbraten. **Fladenbrote** durchschneiden und die Innenseite für 2Min. mit in der Pfanne rösten.



### 3. Gemüse schneiden

Die übrige **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** halbieren, Strunk keilförmig rauschneiden und die **Tomaten** in große, dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in sehr feine Ringe schneiden.



### 6. Burger zusammenstellen

Zum Schluss jeweils eine **Brothälfte** mit dem **Burgerlaibchen**, **Tomatenscheiben**, **Gurkenscheiben**, ein paar **Zwiebelringen** und **Tzazikikreme** belegen, mit den übrigen **Brothälften** abdecken. Die **Oreganokartoffeln** und übrigen **Dip** dazu servieren. Evtl. übrige **Gurken** und **Tomaten** mit 1EL Essig, Salz und Pfeffer zum **Salat** mischen und dazureichen.