



GRECO-BURGER Á LA GOURMET FLAMAND

Zutaten:

500g Gehacktes (gemischt oder Rind)
1 Zwiebel
50ml Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand
1 rote Zwiebel
1 Tomate
80g Fetakäse
1 Salatgurke
4 große Salatblätter
100g griechischer Sahnejoghurt
150g Sahnequark
2 Kaffeelöffel Tzatziki-Dip von Gourmet Flamand
4 Buns (Hamburger-Brötchen)
Pfeffer, Salz, Olivenöl

Zubereitung:

Die Gurke, die Tomate, die rote Zwiebel und den Fetakäse klein würfeln. Joghurt und Quark mit dem Tzatziki-Dip verrühren und ungefähr ein Drittel der Gurkenwürfel hinein mischen – ziehen lassen. Tomate, restliche Gurke, Zwiebelwürfel und Fetakäse miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Die Zwiebel reiben und zusammen mit dem Ketchup unter das Hackfleisch mischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Ein Schuss Mineralwasser macht den Burger später lockerer. 4 Patties formen (am besten in einer Presse – oder aber auch nach Gefühl). Das Fleisch vorsichtig in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Zwischenzeitlich die Buns leicht rösten und mit der Quark-Joghurtmischung großzügig bestreichen. Das Salatblatt darauf legen. Jetzt folgt das fertig gebratene Fleisch. Auf das Fleisch die Salatmischung mit Fetakäse geben, die Kappe des Buns aufsetzen, eventuell mit einem Schaschlikspieß fixieren und sofort servieren.