



## LAMM-BURGER MIT FETA

### Zutaten für 4 Personen

600 g Hackfleisch (Lamm)  
150 g griechisches Joghurt  
100 g Fetakäse, gebrösel  
2 TL Minze, frisch gehackt  
1 TL Zitronensaft  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
4 Brötchen  
1 Rote Zwiebel, in Ringe geschnitten  
Gurke, in Scheiben geschnitten

Joghurt, Zitronensaft und Minze zu einer Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feta mit Olivenöl marinieren, leicht salzen und pfeffern. Aus dem Hackfleisch 4 Pattys formen und diese bei ca. 180°C ca. 5 Minuten pro Seite grillieren; dabei nur einmal wenden und erst nach dem Grillieren salzen und pfeffern.

Anrichten: Joghurt auf die Innenseite des Brötchenbodens geben, Patty drauflegen, Feta darübergeben, mit Zwiebel und Gurke dekorieren und mit dem Brötchendeckel abschliessen.