



Lammburger mit Minz- und Harissajoghurt

Für 4 Portionen

600g Lammhack, 6 EL fein gewürfelten/ zerkrümmelten Feta,
Gewürzmischung für das Hackfleisch

1 1/2 TL Meersalz, 1 TL frisch gemahlene schwarzen Pfeffer, 1 TL
Cuminpulver, 1 1/2 TL gemahlene Koriandersamen, 1 TL geräucherte
Paprika, 1 TL Ras El Hanout, 1 Bund Rucicola Salat, Olivenöl,
2 Tomaten in Scheiben geschnitten, 4 Burger Buns

Für den Harissa-Joghurt

4 EL Joghurt (10 %), Harissa Paste (je nach Geschmack), Saft einer 1/2
Zitrone

Für den Minz Joghurt

4 EL Joghurt (10%), 1/2 frisch gehackte Minze, Saft einer 1/2 Zitrone, Salz
Pfeffer

Die Gewürzemischung für das Hack vorbereiten. Den Feta in feine Würfel schneiden. Jetzt die Würzmischung und den Feta mit dem Hackfleisch gut vermengen und durchkneten. Aus dem Hackfleisch ca. 150g schwere Patties formen. Nicht zu klein, wer hat benutzt eine Burgerpresse. Jetzt die Patties auf den Grill legen und von jeder Seite bei ca. 200 Grad für etwa 5 Min. angrillen und dann indirekt gar ziehen.

Anschließend, den Harissa Joghurt die Zutaten vermengen und abschmecken.

Danach alle Zutaten für das Minz Joghurt vermengen und abschmecken
In der Zwischenzeit etwas von dem Harissa Joghurt auf die untere
Bunhälfte streichen, den Rucicolasalat darüber legen und wenn die Patties fertig sind, auf den Salat ein Pattie legen und mit einem kleinen Schuss Olivenöl benetzen. Darüber dann noch etwas von dem zerbröselten Feta, einen Scheibe Tomate und einen guten Klecks vom Minz Joghurt. Deckel drauf und fertig!