



# HERKULES BURGER



2



15



EASY



PLANCHA  
GRILL

## ZUTATEN:

- 2 Brioche Buns
- 300 g Rinderhackfleisch
- 10 cm Bio Gurke
- 1 TL Schnittlauch
- 1 TL Petersilie
- 200 g griechischer Joghurt
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Scheiben Tomate
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/2 Zitrone
- etwas Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

In einer kleinen Schüssel vermengst Du den kleingehackten Schnittlauch, die Petersilie und den Knoblauch mit dem griechischen Joghurt. Nun reibst Du mit einer Küchreibe die Gurke und drückst den Saft mit einem Küchentuch aus. Die Gurkentückchen werden mit untergerührt und das Tsatsiki schmeckst Du mit etwas Salz und den Saft einer halben Zitrone ab.

Nun mischst Du etwas Pfeffer in das Hackfleisch und formst daraus 2 Patties. Diese werden von beiden Seiten angebraten. In der Zwischenzeit schneidest Du die Zwiebel in feine Ringe und die Tomate in Scheiben.

Bevor Du den Burger zusammenstellst, röstest Du noch kurz die Innenseiten der Brugerbuns an. Auf die Unterseite kommt etwas 1 EL Tsatsiki, dann der Pattie mit nochmal etwas Tsatsiki, darauf legst Du eine Scheibe Tomate und ein paar Zwiebelringe, ein paar Spritzer Zitrone oben auf und geschlossen mit dem Deckel des Burgerbun ist der Herkules auch schon verzehrfertig.

hier gehts zum Video



Instagram

