

## Lamm-Burger mit gegrillter Zucchini und Tzatziki

NIVEAU



### Zutaten Für 4 Personen

700 g Lammhackfleisch  
20 g Zatar (nordafrikanische Gewürzmischung)  
20 g gehackter Dill  
4 Burgerbrötchen  
200 g Joghurt  
90 ml Olivenöl  
Saft einer ausgepressten Zitrone  
4 Zucchini  
1 rote Zwiebel  
Salz, Pfeffer

- 1 -

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

In einer Schüssel Hackfleisch, Zatar und die Hälfte des Dills mit den Händen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu 4 gleichgroßen Burgerpatties formen.

- 3 -

Die Brötchen ca. 8-10 Minuten im Backofen anrösten.

- 4 -

In der Zwischenzeit Joghurt, Zitronensaft und den restlichen Dill vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Zucchini längs in Streifen schneiden. In einer Grillpfanne Olivenöl stark erhitzen und die Zucchini-Streifen ca. 2-3 Minuten von jeder Seite darin garen. Beiseitestellen.

- 6 -

In einer zweiten Pfanne Olivenöl erhitzen (bei mittlerer Hitze), die Burgerpatties dazugeben und von jeder Seite ca. 4-5 Minuten braten. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.

- 7 -

Zum Servieren die Burgerbrötchen halbieren und die einzelnen Komponenten je nach Gusto auf der unteren Brötchenhälfte übereinander stapeln, Tzatziki darüber geben und die zweite Brötchenhälfte auflegen.