

## Smashed "Prometheus" Lammburger Slider

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Slider

2 kleine Burger Buns  
160 g Lammhackfleisch  
1/2 Aubergine  
12 Scheiben Feta  
100 g griechischer Joghurt  
1/2 Bund Petersilie  
1/2 Bund Koriander  
1/2 Bund Minze  
1 Esslöffel Zucker  
1 Zitrone  
2 Esslöffel Mayonnaise  
1 Chilischote  
1 grüne Tomate  
3 Knoblauchzehen  
4 Streifen Bacon  
Salz

### Besonderes Zubehör

Gasgrill  
Wendeplatte (optional)

Bock auf Griechisch? Muss ja nicht unbedingt beim Akropolis Grill um die Ecke sein. Schmeiß deinen Grill an und besteige den Slider-Olymp. Der griechische Gott

Prometheus brachte den Menschen das Feuer. Die wiederum packten es Jahrtausende später in ihren Grill und tadaaa! - Schon brutzelst du dir Smashed Lamm Burger im heimischen Garten-Paradies. Ja, ok - diese Evolution ist stark gerafft; ändert aber nüscht daran, dass diese kleinen Slider einfach göttlich sind:

Fluffig weiche Buns, eine frische Joghurt-Mayo mit Chili, Minze und Knoblauch. Gegrillte Auberginen, frische Kräuter, Bacon und 2 krosse smashed Patties mit oooooordentlich geschmolzenem Feta. Was kann schöner sein, als alle Zutaten auf deinem Burger zu stapeln und stolz wie Zeus deine eigene Kreation zu begutachen. Das Ding wegsnacken natürlich!

Da die kleinen Slider so schön handlich sind, eignen sie sich hervorragend als BBQ Vorspeise oder für ausgelassene Burger Parties.

- 1 -

Knoblauch schälen. Hälfte der Minze und des Korianders beiseitestellen. Andere Hälfte mit Petersilie, Knoblauch und Chili fein hacken. Aubergine in dünne Scheiben schneiden.

- 2 -

Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Saft mit Joghurt, Abrieb, Kräuter-Knoblauch Mischung, Mayonnaise und Zucker verrühren.

- 3 -

Grill auf mittlerer Stufe vorheizen. Auberginenscheiben auf beiden Seiten ca. 2 Minuten grillen und salzen. Bacon auf Wendeplatte oder Grillrost ca. 6 Minuten knusprig grillen. Auberginen und Bacon beiseitestellen.

- 4 -

## Smashed "Prometheus" Lammburger Slider

Lammhackfleisch in Portionen á 40 Gramm teilen und zu Kugeln formen. Mit einem Schuss Öl auf Wendeplatte geben und 1 Minute scharf anbraten. Wenden und mit Fettscheiben belegen. Jeweils 2 Patties übereinander stapeln und 1 weitere Minute braten.

- 5 -

Burger Buns halbieren. Minz- und Korianderblätter von Stängeln zupfen. Tomate in Scheiben schneiden. Bun-Hälften mit Joghurt bestreichen. Unterseiten mit Minze, Koriander, je 2 Patties, Auberginen, Tomatenscheiben und Baconstreifen belegen. Oberseiten auflegen.