



1A+1B

Fleisch

## Burger im Brötchen mit Joghurt-Minzsoße



Zubereitungszeit  
15 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

## Zubereitungsart

- 1 Tomate und Gurke in Scheiben, Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Knoblauch pressen und Minze fein hacken. Den Tatar mit Pfeffer und Salz würzen und zu einem Burger formen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Tatarburger gar braten. In den letzten paar Minuten die Zwiebelringe hinzufügen. Den griechischen Joghurt mit Minze und Knoblauch vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Salat auf dem Bagel verteilen, den Tatarburger darauflegen und mit Gurke, Tomate, Zwiebelringen und Essiggurke abschließen. Mit der Joghurt-Minzsoße besprenkeln.

## Zutaten

- ☐ 1 PS. food & lifestyle bagel
- ☐ 40-50 g Rindertatar
- ☐ 1 EL griechischer Joghurt 0% Fett
- ☐ 100 g Tomate
- ☐ 100 g Gurke
- ☐ 2 Scheiben Essiggurke
- ☐ 2 Salatblätter
- ☐ 15 g Zwiebel
- ☐ ¼ Knoblauchzehe
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ 1 Zweig frische Minze
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz

## Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 387 kcal |
| Kohlenhydrate | 11 g     |
| Fett          | 23 g     |
| Ballaststoffe | 15 g     |
| Eiweiß        | 26 g     |