



# Feta-Burger vom Walisischem Lamm (g.g.A.) mit mediterraner Guacamole und Oliven



## Zutaten

- 450 g Hackfleisch vom Walisischen Lamm
- 30 g (2 EL) frische Minze oder Oregano, gehackt
- schwarzer Pfeffer
- 75 g Feta-Käse, zerkrümelt

### Für die Guacamole

- 2 reife Avocados, geschält, entsteint
- Saft einer 1/2 unbehandelten Zitrone oder Limette
- Cayennepfeffer
- wenn gewünscht: 1 kleine Zwiebel, geschält, gewürfelt und püriert
- wenn gewünscht: entkernte Tomaten, in kleine Würfel geschnitten

Dazu: Ciabatta-Brötchen für die Burger, saisonaler Salat und eingelegte Oliven

## Zubereitung

1. Ofen auf Grillstufe vorheizen oder Grill erhitzen.
2. Hackfleisch vom Walisischen Lamm, frische Minze oder Oregano, schwarzen Pfeffer und Feta-Käse in großer Schüssel gut vermengen.
3. In 6 mittelgroße Burger formen.
4. Burger für ca. 12 Minuten auf Backpapier in den Ofen oder auf den Grill geben und von beiden Seiten grillen, bis sie nach Wunsch gegart sind.
5. Für die Guacamole: Avocado mit Zitronen- oder Limettensaft, Cayennepfeffer nach Geschmack und – wenn gewünscht – pürierter Zwiebel zu Paste verarbeiten. Nach Geschmack kleine Tomatenwürfel untermengen.
6. Ciabatta-Brötchen in zwei Hälften teilen und beide Hälften toasten.
7. Ciabatta-Brötchen mit Salat, Saucen nach Belieben und Lammburgern belegen, Burger schließen. Mit saisonalem Salat und eingelegten Oliven servieren.

Zubereitungszeit:  
20 Minuten

Portionen: 6

Küche: mediterran

Zuschnitt:  
Hackfleisch