

Grillrezepte

Burger Mit Lamm Und Feta

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Milchprodukte, Fleisch

1	Bund	Frühlingszwiebeln	4	Baguettebrötchen; halbiert
1	Essl.	Oliveöl	80 g	Fetakäse; in dünnen
2	Essl.	Brauner Zucker		- Scheiben
400 g		Lammfilets		Minzeblätter, frisch; nach
2		Knoblauchzehen; zerdrückt		- Geschmack
1		geh. TL Rosmarin, frisch; gehackt		

Zwiebeln halbieren und in kochendem Wasser 2-3 Minuten gar kochen. Abgießen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Zucker darin bei mittlerer Hitze anbräunen.

Die Lammfilets mit Knoblauch einreiben, mit Rosmarin würzen und in den Vorgeheizten Ofen schieben. Unter regelmäßigem Wenden die Filets bei großer Hitze in 4-5 Minuten braun aber nicht durchbraten, 2-3 Minuten stehen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden.

Die Innenseiten der Brötchen toasten und mit Butter bestreichen. Die unteren Hälften auf je einem Teller mit Lammscheiben, Feta, Zwiebeln, Minzblättern und dem Brötchendeckel belegen. Mit Kräutern nach Wahl garnieren und mit einem gemischten Salat servieren.

