

Griechische Burger mit Spitzkohl-Dattelsalat

Für 6 große oder 10 kleine Burger

Griechen-Burger

1-2 TL Fenchelsamen	und
1 TL Cumin	in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann fein mörsern.
50 g Feta	zerbröseln.
1-2 Knoblauchzehen	pellieren und pressen. Feta und Knoblauch mit der Hälfte des Fenchels und
500 g Hackfleisch (halb und halb)	und
1 EL Senf	und
1 EL Sahnejoghurt	mischen. Kräftig mit
Salz, Pfeffer	Hackfleisch zu 2 cm dicke Patties formen.
2 Minisalatgurken	längs in feine Scheiben hobeln. Spitzen von
4 Stielen Dill	hacken.
2 kleine rote Zwiebeln	pellieren, in feine Ringe schneiden.
½-1 Biozitrone	Schale von
4-6 EL Olivenöl	abreiben und 1-2 EL Saft auspressen. Beides mit
	verrühren, mit Dill und restlichem Fenchelsaat zu einem
	Kräuteröl verrühren.
	Burger auf dem Grill über direkter Hitze ca. 8-10 Minuten
	Medium braten, dabei einmal wenden oder in der
1 EL Sonnenblumenöl	Pfanne mit
	von jeder Seite ca. 5 Minuten braten, evtl. im Backofen
	warm halten.
Burgerbrötchen	aufschneiden und auf dem Grill oder im Backofen von
	kurz rösten.
250 g griechischem Sahnejoghurt	Untere Hälfte dick mit insgesamt ca.
	bestreichen, dann Fleisch, Gurken und Zwiebeln darauf
	geben,
	mit Kräuteröl beträufeln. Obere Brötchenhälfte auflegen
	und andrücken und mit
Zahnstochern	feststecken. Rest Joghurt mit Kräuteröl und
100 g Kalamata Oliven	und Krautsalat servieren.

Spitzkohl-Dattelsalat

1 TL Cumin	in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Von
600 g Spitzkohl	die äußeren Blätter entfernen, Kohl vierteln, Strunk
	entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Mit
Salz	mischen und etwas kneten.
1 rote Zwiebel	fein würfeln. Ca.
8 getrocknete Datteln	entkernen und in feine Ringe schneiden.
1 Knoblauchzehe	pellieren und fein hacken oder pressen, mit ca.
2-4 EL weißem Balsamicoessig	und ca.
2 EL Limettensaft	
2 EL Wasser	und
1 TL Senf	und
3 EL Olivenöl	verquirlen. Mit
Salz, Chiliflocken	und Cumin würzen, Datteln zugeben evtl. mit
braunen Zucker	abschmecken. Spitzkohl zugeben, ziehen lassen und zu
	dem Griechen-Burger servieren.