



ROCKIN MAROKKANISCHE BURGER

Vorbereitungszeit: 20 minuten | Gesamtzeit: 30 minuten | Portionen: 14

Zutaten:

- 500 g Linsen, ganz, rot, gekocht, püriert
- 500 g Champignons, geröstet, püriert
- 500 g Rinderhackfleisch
- 160 g Zwiebeln, kleingeschnitten, gebraten
- 36 g Knoblauch, fein gehackt, gebraten
- 6,5 g Minze, fein gehackt
- 5 g Basilikum, fein gehackt
- 5 g glatte Petersilie, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 500 g Spinat
- 14 Scheiben Tomate
- 875 ml Zitronen-Za'atar-Aioli*
- 14 Burgerbrötchen

*Für die Zubereitung der Za'atar Aioli:

Mengen Sie in einer kleinen Schüssel:

825 ml magere Mayonnaise

3 EL (45 ml) Za'atar

2 EL (30 ml) Zitronensaft

2 EL (30 ml) gepresster Knoblauch

1 TL Salz

Zubereitung:

1. Mischen Sie die pürierten Linsen und die Champignons mit dem Rinderhackfleisch.
2. Geben Sie die gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Minze, Basilikum, Petersilie und Salz hinzu.
3. Formen Sie 14 Burger mit einem Gewicht von 115 Gramm.
4. Grillen Sie die Burger bis zur gewünschten Garstufe.
5. Zur Vervollständigung bedecken Sie das Brötchen mit einem Burger, 1/2 Tasse (125 ml) Spinatblätter, einer Scheibe Tomate und 60 ml Aioli.