



Kinder-Spinnen-Burger vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Mango-Aprikosen-Joghurt-Dip



Zutaten

Für die Kinder-Spinnen-Burger

- 450 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Lamm
- 1 kleine Zwiebel, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 5 g (1 TL) gemischte Kräuter (italienische Art) oder eine Handvoll gehackter Kräuter nach Belieben und etwas Pfeffer
- 1 kleine rote Paprika, geputzt und in kleine Würfel geschnitten
- 30 ml (2 EL) Tomatenketchup

Für den Dip

- 1 kleiner Joghurt (natur)
- 15 ml (1 EL) Mango-Chutney
- 5 g (1 TL) mildes Curry-Puder
- 4 getrocknete Aprikosen (ungeschwefelt), in kleine Würfel geschnitten

Für die Dekoration

Vorgeschnittenes Gemüse vorbereiten. Hierzu eignen sich v.a. geputzte und in Streifen geschnittene Paprika, Gurken (entkernt), Karotten und Zucchini. Für die Darstellung von Augen kann man Mozzarella und Oliven oder Paprikawürfel nutzen. Das Spinnennetz kann man besonders gut mit Balsamico-Creme auf Teller zeichnen.

Zubereitung

1. Für Mango-Aprikosen-Joghurt-Dip alle Zutaten in Schüssel geben und gut verrühren. Im Kühlschrank kalt stellen.
2. Alle Zutaten für Burger in große Rührschüssel geben und mit Händen gut durchkneten, damit Kräuter gleichmäßig verteilt sind.
3. Burger-Fleisch in sechs gleiche Teile teilen und jeweils in Burger-Form bringen.
4. Burger auf Grill, in Pfanne oder in Backofen ca. zehn bis 15

Personen: 6

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Küche:
nordamerikanisch

Zuschnitt:
Hackfleisch



Minuten zubereiten, bis sie außen goldbraun und innen durchgegart sind.

5. Burger mit Gemüsestreifen und -würfeln zu Spinnen ausdekorieren.
6. Auf mit Spinnennetz verziertem Teller Kinder-Spinnen-Burger platzieren und einen Esslöffel vom Dip „als Opfer“ im Spinnennetz platzieren oder in extra Schälchen servieren.