



Burger vom Grill

ZUTATEN

Für 4 Burger:
4 Burger Buns
400g Hackfleisch
Tomaten
Gurken
Käse
Salat
Joghurt
Gewürze deiner Wahl

ZUBEREITUNG

1. Grill anfeuern
2. Hackfleisch in 4 gleichgroße Patties teilen und würzen
3. Salat, Gurke, Tomate waschen und schneiden
4. Für das Joghurt-Dressing, Joghurt mit deinen liebsten Gewürzen mischen (Wir verwenden: Paprika edelsüß, Paprika scharf, Pfeffer, Salz und Knoblauchöl)
5. Die Patties von beiden Seiten gleichmäßig grillen und den Käse darüberlegen
6. Burger Buns kurz auf den Grill legen
7. Und schon kann es mit dem Belegen los gehen!

WEINBEGLEITUNG

Warme Sommertage- schreien nach leckeren Grillabenden. Mit der perfekten Weinbegleitung kann der Abend nur ein Hit werden! Der Hecklinger Burg Lichteneck Chardonnay von Graf von Kageneck eignet sich mit seiner frischen aber deutlichen Säure perfekt für die Grill-Burger!