

## Asia-Burger

### Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g gemischtes Hack
- 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
- ¼ Salatgurke
- 1 reife Avocado
- 1 unbehandelte Limette
- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund Koriander
- ½ Bund Minze
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 Burgerbrötchen
- 4 EL Erdnussbutter
- Salz
- Pfeffer
- zum Braten: Pflanzenöl

Das Hack mit ½ TL Salz und Fünf-Gewürze-Pulver vermengen, zu vier Kugeln formen und plattdrücken. Die Gurke schräg in sehr dünne Scheiben schneiden und salzen. Die Avocado halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch in einen Rührbecher geben. Die Limettenschale abreiben, die Limette auspressen und 2 EL Saft auffangen. Beides zur Avocado geben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden oder hobeln und mit einem Spritzer Limettensaft und einer guten Prise Salz in einer kleinen Schüssel andrücken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen grob schneiden.

Die Knoblauchzehe mit Schale halbieren und zusammen mit den Patties in einer großen Pfanne in etwas Pflanzenöl von beiden Seiten etwa 8 Minuten medium braten. Die Fleisch-Patties aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Im Bratensatz die halbierten Brötchen auf der Schnittfläche kurz anbraten (ohne Knoblauch, der verbrennt sonst). Die unteren Hälften mit Erdnussbutter bestreichen. Je ein paar Gurkenscheiben, einen Patty, etwas Avocado-Creme, Zwiebeln und Kräuter drauflegen. Mit der oberen Hälfte abschließen und servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 15.10.2018

Koch/Köchin: Elli Neubert

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)