

Burger-Auflauf mit Spinat und Feta aus dem Thermomix®



© Burger-Auflauf - Rezepte mit Herz



40 min



leicht



4 Portionen

Griechischer Burger in der Auflaufform - schnell und einfach gemixt!

Unsere Rezepte sollen einfach sein, schnell gemacht und dann nicht nur einfach lecker, sondern "Urlaubsfeeling-lecker"!

Dass uns das gelungen ist, davon könnt ihr euch mit diesem Burger-Auflauf überzeugen.

Guten Appetit!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	500 g	Putenschnitzel
<input type="checkbox"/>	20 g	Öl
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	4	große Hamburger-Brötchen
<input type="checkbox"/>	300 g	TK-Spinat, aufgetaut, abgetropft und gut ausgedrückt
<input type="checkbox"/>	1	rote Zwiebel
<input type="checkbox"/>	80 g	Gewürzgurke
<input type="checkbox"/>	150 g	Schafskäse
<input type="checkbox"/>	250 g	Skyr
<input type="checkbox"/>	100 g	Ketchup
<input type="checkbox"/>	70 g	körniger Senf
<input type="checkbox"/>	2 EL	Gurkenessig (Flüssigkeit aus dem Gurkenglas)
<input type="checkbox"/>		Zucker
<input type="checkbox"/>	2	große Tomaten

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Putenschnitzel in groben Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek. /Stufe 7,5 zerkleinern.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Putenhack darin unter Wenden krümelig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Hamburger-Brötchen waagrecht halbieren und die unteren Hälften in Würfel schneiden. Würfel in eine Auflaufform geben. Das gebratene Putenhack gleichmäßig darüber verteilen. Den Spinat darauf verteilen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Gewürzgurke in Scheiben schneiden. Beides auf dem Hack verteilen.
4. Für die Sauce **50 g Schafskäse** mit Skyr, Ketchup, Senf und Gurkenessig 10 Sek./Stufe 8 verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über den Auflauf gießen.
5. Tomaten waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Mit **100 g zerbröckeltem Schafskäse** auf dem Auflauf verteilen. Die oberen Hälften der Hamburger-Brötchen daraufsetzen. Auflauf im heißen Ofen 20-25 Minuten backen.

Nährwertangaben

ca. 560 kcal, 52 g E, 17 g F, 49 g KH