



Burger mit gerollter Luganighetta Gran Riserva und gegrillten Zucchini

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 weiche Burgerbrötchen mit Sesamkörnern
- 4 Luganighetta Gran Riserva à 180 g
- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 4 Handvoll Alfalfa-Sprossen
- 200g griechischer Joghurt
- 8EL Zitronensaft
- n.b. Olivenöl
- 8EL gehackte gemischte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Minze, Basilikum)
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Den Joghurt in eine Schüssel geben, mit den Kräutern mischen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Erneut umrühren und zur Seite stellen.
2. Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und mit einem Hobel oder Sparschäler in dünne Streifen schneiden.
3. Eine Grillpfanne erhitzen und, wenn sie heiss ist, die Zucchini von beiden Seiten grillen.
4. Leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.
5. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
6. Die Luganighetta Gran Riserva in 2 gleiche Teile schneiden und jedes Stück spiralförmig rollen und mit Zahnstochern befestigen.
7. Die Luganighetta für 7-8 Minuten in der heissen Grillpfanne grillen, dabei mehrmals wenden, oder mit 2 Esslöffeln Öl die gleiche Zeit in einer Pfanne anbraten.
8. Die Luganighetta Gran Riserva auf ein Küchenbrett legen und die Zahnstocher entfernen, dabei die

Spiralform möglichst beibehalten.

9. Die zwei Brötchen in der Mitte aufschneiden und kurz in der Grillpfanne rösten oder für einige Augenblicke an der Schnittseite in der Pfanne rösten.
10. Die untere Hälfte jedes Brötchens mit dem Kräuterjoghurt bestreichen.
11. Mit einigen Zucchinischnitten und den Tomaten belegen.
12. Die gerollte Luganighetta Gran Riserva darauflegen, mit einer weiteren Schicht Joghurt bestreichen und mit den verbliebenen Zucchini und den Alfalfa-Sprossen belegen.
13. Die Brötchen mit der oberen Hälfte schließen und servieren.