

Käseburger vom Grill mit Walnuss-Dattel-Dip

Zutaten | 4 Portionen

Für die Burger:

4	Burger-Brötchen
4	Salatblätter
600 g	Hackfleisch, gemischt
80 g	Rotschmierkäse, in Würfel geschnitten
1 EL	Feigengelee
8	Weintrauben, halbiert
½ Glas	Weißwein
1 TL	Ingwerwurzel, gemahlen
1 EL	Basilikum, fein gehackt
1 Spritzer	Worcestersauce
	Salz, Pfeffer

Für den Dip:

60 g	Walnusskerne
60 g	Entsteinte, getrocknete Datteln
150 g	Doppelrahmfrischkäse
150 g	Schmand
1 Spritzer	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer, Chiliflocken

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Für den Burger die Burger-Brötchen aufschneiden und im Ofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C ca. 3-5 Minuten aufbacken.
- Salatblätter waschen, trockentupfen. Beides beiseitestellen.
- Für die Burger Patties das Hackfleisch mit Feigengelee, Weintrauben, Weißwein, Ingwer, Basilikum, Worcestersauce, Salz und Pfeffer vermischen und zu vier Patties formen.

- Für den Dip die Walnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- Die Datteln ebenfalls fein hacken.
- Frischkäse, Schmand, Zitronensaft und die Gewürze verrühren.
- Datteln und Walnüsse unter die Creme heben und alles kurz durchziehen lassen.
- Burger-Brötchen, Patties, Salatblätter und Dip am Grill bereitstellen.
- Patties auf dem Grill von beiden Seiten gut durch grillen.
- Dip auf den Burger-Brötchen verteilen und mit Salat und den Patties belegen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 373 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
952 kcal	64.4 g	43.7 g	46.4 g	238 mg