MARLEY SPOON

Veggi-Burger mit Halloumi

und gegrilltem Zucchinisalat

20-30min 2 Personen

Unser Veggi-Burger lässt nicht nur das Burger-Herz von Vegetariern und unserer Kollegin Svea höher schlagen! Der würzig angebratene Halloumi ist geschmacksintensiv und auch für Fleischliebhaber eine tolle Alternative. Abgerundet wird der Burger durch Tomaten, Salat und einer fruchtigen Sauce mit Ajvar, einer Würzpaste aus Paprika. Der gegrillte Zucchinisalat mit Kichererbsen und afrikanischer G...

Was du von uns bekommst

- Petersilie, frisch
- Ajvar, mild
- Halloumi Nordex [7]
- Romanasalat
- Hamburgerbrötchen [1,6,11]
- Zucchini
- Habeshas Berbere
- Kichererbsen
- Zwiebel rot
- Tomaten (Rispen)
- Mayonaise [3,10]

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Grillpfanne
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion
Kalorien 895.0kcal, Fett 47.1g, Eiweiß 41.1g, Kohlenhydrate 93.0g

1. Gemüse vorbereiten

Zucchinienden abschneiden, dann die **Zucchini** in schräge, ca. 5mm dünne Scheiben schneiden und mit 1-2EL Öl marinieren. Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. **Kichererbsen** im Sieb abtropfen lassen.

2. Zucchini braten

Die Grillpfanne oder eine große Pfanne auf höchste Stufe erhitzen und die **Zucchinischeiben** gleichmäßig in einer Schicht darin verteilen. Von jeder Seite ca. 1-2Min. grillen, dann wenden und die andere Seite ca. 1Min. weiter garen. Es sollten schöne Röstspuren entstehen, evtl. muss in zwei Durchgängen gebraten werden, falls die Pfanne zu klein ist.

3. Käse braten

Käse in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden und diese mit ca. 1TL der **Gewürzmischung** einreiben. Die Pfanne erneut auf mittlere Stufe erhitzen. Den **Käse** darin von jeder Seite ca. 1-2Min. goldbraun anbraten.

4. Salat zubereiten

Währenddessen die **Zucchini** und die **Kichererbsen** mit 2-3EL Essig, 1TL der **Gewürzmischung**, 1/4TL Salz und etwas Pfeffer vermengen. **Petersilie** ohne Stiele grob hacken und unter den Salat heben, evtl. mit 1-2EL Olivenöl verfeinern, dann bis zum Servieren ziehen lassen.

5. Brötchen toasten

Zwei **Brötchen** aufschneiden und in der leeren Grillpfanne von jeder Seite ca. 30Sek. antoasten. In der Zwischenzeit **Ajvar-Paste**, **Mayonnaise**, Salz und Pfeffer zu einer Sauce rühren. Die übrigen Brötchen lassen sich einfrieren.

6. Burger zusammenstellen

Tomaten und **Salat** vom Strunk befreien. Den **Salat** in dünne Streifen schneiden. **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Innenseiten der **Brötchen** mit der Sauce bestreichen und mit **Käse**, **Tomaten**, **Salat** und nach Geschmack **Zwiebelringen** belegen, dann mit der zweiten **Brothälfte** abdecken. Die Burger mit dem **Salat** servieren.