



## Halloumi-Burger

mit Pommes und Sweet-Chili-Ketchup



30-40min



2 Personen

Heute gibt es einen einfachen, aber umso leckeren Veggie-Burger, der jedes Burgerherz höher schlagen lässt! Selbst für Fleischesser ist diese Variante eine Kostprobe wert! Knuspriger Halloumi, eine süß-scharfe Ketchupsauce und Paprika-Pilze: Diese Komponenten reichen aus, um aus dem Burger ein echtes Geschmackserlebnis zu machen! Dazu servieren wir würzige Erdäpfelpommes.

## Was du von uns bekommst

- Paprikapulver
- Salatherz
- Halloumi <sup>7</sup>
- Sweet Chili Sauce
- Ketchup
- Champignons
- Erdäpfel
- kleine Fladenbrote <sup>1,11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion

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

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 855.0kcal, Fett 38.1g, Eiweiß 35.7g, Kohlenhydrate 88.2g



**1. Pommes vorbereiten**

Backrohr auf 220°C Umluft oder 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Erdäpfel** waschen, trocken tupfen und in ca. 1-2cm dünne Stifte schneiden, mit 1EL Olivenöl und Salz und 1TL des **Paprikapulvers** vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Für ca. 20Min. im Backrohr goldgelb backen.



**2. Gemüse vorbereiten**

Inzwischen die **Champignons** putzen und in dünne Scheiben schneiden. **Halloumi** in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Die **Salatblätter** einzeln ausbrechen und waschen, dann trocken tupfen.



**3. Champignons braten**

Eine mittelgroße Pfanne mit 1EL Öl hoch erhitzen. **Champignons** für 4-5Min. scharf anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer sowie 1TL **Paprikapulver** würzen.



**4. Halloumi braten**

Inzwischen eine weitere Pfanne mit 1EL Öl mittelhoch erhitzen. **Halloumi** in der Pfanne von allen Seiten ca. 6Min. goldbraun anbraten.



**5. Ketchup vorbereiten**

Währenddessen **Ketchup** mit **Sweet-Chili-Sauce** in einer Schale vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. **Brote** ca. 5Min. im Backrohr aufbacken.



**6. Burger bauen**

Die **Fladen** durchschneiden und die Innenseiten mit **Sweet-Chili-Ketchup** bestreichen, **Burger** mit **Salatblättern**, knusprig gebrattem **Halloumi** und **Champignons** belegen. Mit **Pommes** servieren.