



Halloumi-Burger

mit Pommes und Sweet-Chili-Ketchup



30-40min



4 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

- Ketchup
- Champignons
- Erdäpfel
- Erdäpfel
- Sweet Chili Sauce
- Paprikapulver
- Halloumi ⁷
- kleine Fladenbrote ^{1,11}
- Salatherz

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 836.0kcal, Fett 34.3g, Eiweiß 35.6g, Kohlenhydrate 91.7g



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 2EL Olivenöl und Salz und 2TL 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 gebratenem **Halloumi** und **Champignons** belegen. Mit **Pommes** servieren.