

MARLEY SPOON



Halloumi-Paprika-Burger

mit Tomaten-Chili-Ketchup und Pommes



30-40Min.



3-4 Personen

Der Clou bei diesem schnell zubereiteten vegetarischen Burger mit köstlichem Halloumikäse ist ein selbst gemachter Tomatenketchup, für den du gegrillte Paprika mit gerösteten Tomaten und Zwiebeln pürierst. Ganz nach Wunsch gibst du dabei mehr oder weniger Chili für einen extra Geschmackskick hinzu. Dazu servierst du mit Olivenöl gebackene Pommes frites.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen gegrillte Paprika
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 2 Packungen Halloumi ⁷
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,6,7,11}
- 1 Gurke

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche
- Backpapier
- Alufolie
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 846.0kcal, Fett 40.3g, Eiweiß 38.6g, Kohlenhydrate 77.3g



1. Gemüse grillen

Den Backofen mit Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und vierteln. Die **Tomaten** halbieren, den Strunk entfernen und **jede Hälfte in 4 Spalten** schneiden. Die **Zwiebel-** und die **Tomatenstücke** auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Ofen für 4-5Min. grillen. Ca. 1Min. vor Ende der Garzeit mit einem Kochlöffel wenden.



4. Halloumi grillen

Den **Halloumi** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden, auf das **Gemüseblech** geben und im Ofen 3-5Min. backen, bis der **Halloumi** knusprig und goldbraun ist. Den **Käse** wenden und weitere 3-5Min. backen.



2. Pommes backen

Die **Kartoffeln** in ca. 1cm dicke Scheiben und diese in ca. 1cm dicke Stifte schneiden. Die **Pommes** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 1-2EL Olivenöl und etwas Salz vermengen. Die **Pommes** im Ofen 10-15Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind, zwischendurch einmal wenden.



5. Burgerbrötchen aufbacken

Die **Burgerbrötchen** halbieren und im Ofen 2-3Min. aufbacken.



3. Ketchup zubereiten

Die gegrillten **Zwiebeln** und **Tomaten** aus dem Ofen nehmen und mit der **gegrillten Paprika**, 1-2TL Essig und 1TL Zucker in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp: Wer es scharf mag, püriert 1/2 Chilischote** mit, Mutige können auch die **ganze Chilischote** verwenden. Ggf. einige **Chiliringe** für die Deko beiseitelegen.



6. Burger fertigstellen

Die **Gurke** mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Jeweils die **untere Brötchenhälfte** mit **1EL Ketchup** bestreichen und mit **Gurke**, **2-3 Scheiben Halloumi** und ggf. **Chiliringen** belegen. Die **oberen Brötchenhälften** mit **1EL Ketchup** bestreichen, die **Burger** damit abdecken und mit den **Pommes** und dem **restlichen Ketchup** servieren.