



Halloumi-Burger mit Pommes

und pikantem Paprika-Chili-Ketchup



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 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 750g festkochende Kartoffeln
- 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 und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Alufolie
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 832.0kcal, Fett 44.1g, Eiweiß 37.1g, Kohlenhydrate 67.2g



1. Gemüse grillen

Den Backofen mit Grillfunktion auf 220°C vorheizen. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Die **Zwiebel** schälen und vierteln. Die **Tomaten** halbieren und vierteln, den Strunk entfernen. Das **Gemüse** auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Ofen 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. Kartoffeln rösten

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



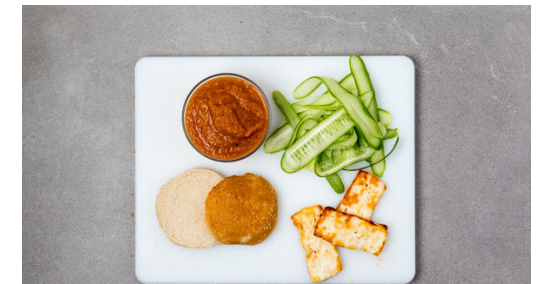
5. Burgerbrötchen aufbacken

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



3. Ketchup zubereiten

Das **Grillgemüse** aus dem Ofen nehmen und mit 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig und 1TL Zucker in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Ggf. etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer es schärfer mag, püriert **1/2 Chilischote** mit, Mutige können auch die **ganze Chilischote** verwenden. Ggf. einige **Chiliringe** für die Garnitur beiseitelegen.



6. Burger fertigstellen

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