

Sei ein Hochstapler! Halloumi-Burger mit Grillgemüse

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

4 Burger Buns
2 Pakete Kräuter-Halloumi
250 g Zaziki
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Aubergine
2 Zweig(e) Thymian
4 Esslöffel Pflanzenöl

Feigen-Oliven-Relish

300 g getrocknete Feigen
150 g schwarze Oliven
100 ml Wasser
100 ml Rotweinessig
50 g Rohrzucker

Besonderes Zubehör

Grill oder Grillpfanne

Wieso mit Fleisch belegen, wenn du auch gegrillte Paprika, Aubergine und Halloumi auf deinem Burger haben kannst? Wenn du dann noch Zaziki und eine Feigen-Oliven-Relish auf deinem Bun verteilst, lassen Fleischliebhaber sogar ihr Steak liegen.

- 1 -

Backofen auf 250 °C und Grill vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Halloumi in dünne Scheiben schneiden. Paprikas waschen, entkernen und vierteln. Aubergine waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Thymianblätter von den Stängeln zupfen.

- 3 -

Paprikastücke mit der Hautseite nach oben auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten rösten, bis sie schwarze Blasen werfen. Paprikastücke in einem Plastikbeutel kurz ausdampfen lassen und Haut abziehen.

- 4 -

Für das Feigen-Oliven-Relish Feigen und Oliven in feine Würfel schneiden. Beides mit Wasser, Rotweinessig und Rohrzucker aufkochen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Hälfte der Masse pürieren und mit stückigem Rest vermengen, beiseitestellen.

- 5 -

Paprika, Aubergine und Halloumi mit Pflanzenöl einstreichen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Grill geben und pro Seite ca. 4-5 Minuten grillen. Halloumi pro Seite ca. 3-4 Minuten grillen, bis sich Grillstreifen bilden.

- 6 -

Burger Buns ca. 30 Sekunden auf dem Grill rösten, mit Zaziki bestreichen und mit Aubergine, Paprika und

Sei ein Hochstapler! Halloumi-Burger mit Grillgemüse

Halloumi belegen. Je einen Klecks Feigen-Oliven-Relish daraufgeben und mit Thymian garnieren.