



Leichter kochen,
besser essen!



8
KW45
2016

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de | #hellofreshde

Halloumi-Burger mit Rote-Bete-Sticks, dazu Honig-Senf-Soße

Gemüse-Chips sind voll im Trend und Rote Bete ist ein echter Allrounder! Deswegen bekommst Du dieses Mal knallige Rote-Bete-Sticks zu Deinem Burger. Aber pass auf, die rote Knolle färbt gern ab. Guten Appetit!



25 min.



Stufe 2

vegetarisch, schnell



Burgerbrötchen



Halloumi



Rote Bete



Dijon-Senf



rote Zwiebel



Tomate



Rucola



Sauerrahm

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Rote Bete [Ursprungsl. DE]	2	4
Halloumi 7)	180 g	360 g
Tomate [Ursprungsl. ESP]	1	2
rote Zwiebel [Ursprungsl. DE]	1	2
Burgerbrötchen 1)	2	4
Dijon-Senf 10)	33 ml	66 ml
Sauerrahm 7)	100 g ⊕	200 g
Rucola	40 g	80 g

⊕ Verwende die restliche Menge anderweitig.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
10) Senf

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

Kalorien: 753 kcal
Kohlenhydrate: 60 g
Fett: 40 g, Eiweiß: 32 g
Ballaststoffe: 1 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

(Oliven-)Öl, Salz, Pfeffer, Honig

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Backpapier, Backblech, große Pfanne, kleine Schüssel (2)

Vorbereitung: Gemüse waschen. Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

1 Rote Bete schälen und in 1 – 2 cm dicke Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (dabei etwas Platz für die Brötchen lassen). Mit 1 EL **Olivenöl** beträufeln und mit etwas **Salz** bestreuen. **Sticks** auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 25 Min. backen.

2 Halloumi in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. **Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Scheiben schneiden. **Rote Zwiebel** abziehen und in Ringe schneiden.

3 Burgerbrötchen ca. 8 Min. zu den **Rote-Bete-Sticks** in den Backofen legen und aufbacken.

4 Währenddessen: In einer großen Pfanne 1 TL **Öl** erhitzen, **Halloumi-scheiben** darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten, bis sie goldbraun sind, dabei mehrmals wenden. Nach der Hälfte der Zeit **Zwiebelringe** zugeben und mitbraten. Mit etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen.

5 Für die **Burger-Soße**: In einer kleinen Schüssel **Dijon-Senf** und 1 EL **Honig** verrühren. Darauf achten, dass die **Soße** nicht zu flüssig wird. Für den **Sauerrahm-Dip**: In einer zweiten kleinen Schüssel **Sauerrahm** mit etwas **Salz** und **Pfeffer** vermischen.

6 Brötchen aufschneiden, auf die **Brötchenunterseite** einen Klecks **Burger-Soße** geben, darauf ein wenig **Rucola**, einige **Tomatenscheiben**, **Zwiebelringe** und **Halloumi-scheiben** verteilen. Auf die **Brötchenoberseite** einen zweiten Klecks **Burger-Soße** geben, Burger zusammenklappen. Dazu **Rote Bete-Sticks** mit **Sauerrahm-Dip** servieren.

