

Kiwi-Halloumi-Burger mit Joghurt-Aioli dazu Kartoffelspalten und Salat

Vegetarisch Family 30 – 40 Min. • 4783 kJ/1143 kcal • Tag 5 kochen



Halloumi



Kiwi



Tomate



Gurke



Salatherz (Romana)



Briochebrötchen



festk. Kartoffeln



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Sahnejoghurt



Knoblauchzehe



Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Weißweinessig*, Olivenöl*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne, 1 Knoblauchpresse, 1 kleine Schüssel und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|----------------------------------|-----------------|--------|-------|
| Halloumi 7) | 200 g | 250 g | 400 g |
| Kiwi IT NZ | 80 g | 80 g | 160 g |
| Tomate NL ES MA BE | 100 g | 100 g | 200 g |
| Gurke NL BE GR ES | 0,5** | 0,75** | 1 |
| Salatherz (Romana) DE | 1 | 1 | 1 |
| Briochebrötchen 7) 8) 15) | 2 | 3 | 4 |
| festk. Kartoffeln | 400 g | 600 g | 800 g |
| Gewürzmischung „Hello Paprika“ | 2 g | 4 g | 6 g |
| Sahnejoghurt 7) | 100 g | 150 g | 200 g |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 1 | 2 |
| Mayonnaise 8) 9) | 34 ml | 51 ml | 68 ml |
| Weißweinessig, Öl*, Olivenöl* | Angaben im Text | | |
| Salz*, Pfeffer* | nach Geschmack | | |

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

| | 100 g | Portion (ca. 790 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 609 kJ/145 kcal | 4783 kJ/1143 kcal |
| Fett | 8,80 g | 69,13 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,11 g | 24,41 g |
| Kohlenhydrate | 10,95 g | 86,08 g |
| – davon Zucker | 2,73 g | 21,42 g |
| Eiweiß | 5,16 g | 40,56 g |
| Salz | 0,610 g | 4,792 g |

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **IT:** Italien **NZ:** Neuseeland

NL: Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien

GR: Griechenland

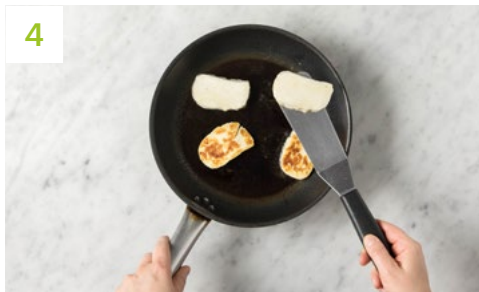


Für die Kartoffelwedges

Gewaschene **Kartoffeln** je nach Vorliebe geschält oder ungeschält in Spalten von etwa 2,5 cm schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Mit **Gewürzmischung „Hello Paprika“**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und für 25 – 30 Min. backen.

Knoblauchzehe für 10 Min. mit auf das Backblech legen.



Halloumi anbraten

Knoblauch aus dem Ofen nehmen, abziehen und in eine kleine Schüssel pressen.

Mit **Joghurt** und **Mayonnaise** verrühren und **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Halloumischeiben darin auf jeder Seite 2 Min. goldbraun anbraten.



Obst & Gemüse schneiden

Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Kiwi schälen und in Scheiben schneiden.

Tomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Scheiben schneiden.

Gurke in 1 cm große Würfel schneiden.

Salatherz halbieren, Strunk entfernen und **Salat** in Streifen schneiden.



Brötchen backen

Burgerbrötchen aufschneiden und zusammengeklappt in den letzten 3 Min. der Backzeit der **Kartoffeln** mit in den Backofen geben und aufbacken.



Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermischen.

Salatstücke und **Gurkenwürfel** hineingeben und gut vermischen.



Burger belegen

Brötchenhälften mit ein wenig **Joghurt-Aioli** bestreichen. Dann mit **Tomaten-**, **Halloumi-** und **Kiwischeiben** belegen.

Zusammen mit **Salat** und **Kartoffelspalten** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

